

LES GENÊTS

AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir
 Syrah
 Carignan
 Mourvèdre
 Cinsault

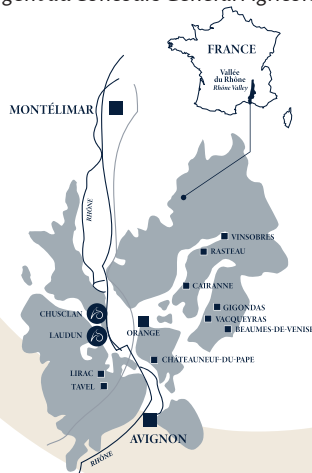
Cette cuvée issue des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation Chusclan, terrasses calcaires, plateaux caillouteux et galets roulés en plaine. Cette diversité de sols associée au climat sec et chaud de la région sont gages de qualité d'un millésime à l'autre.

100% Vinification traditionnelle (vendange foulée, éraflée). 10 à 20 jours de cuvaison. Raisins cueillis à pleine maturité et ayant fait l'objet d'une sélection minutieuse.

Vin à la robe d'un noir profond brillante et d'une belle luminosité. L'expression aromatique est puissante et concentrée sans aucun excès avec des notes fruitées. En bouche, le vin est vif et dense sur la jeunesse et les tanins sont gras et savoureux.

Ce vin puissant accompagnera parfaitement un filet de bœuf ou des brochettes d'agneau aux épices.
 A servir à 15-17°C.

Médaille de bronze au Concours Général Agricole de Paris 2022 (millésime 2020)
 Médaille d'argent International Wine Challenge 2019 (millésime 2017)
 Médaille d'or au concours Mâcon 2019 (millésime 2018)
 90 points attribués par Wine Enthusiast 2019 (millésime 2016)
 Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2019 (millésime 2018)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
 Existe aussi aux formats suivants : 150cl et 300cl.