

# LES RIBIÈRES

## AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir,  
Syrah,  
Carignan



Issue de vignes plantées en terrasses sur une colline au sol d'éboulis caillouteux et de galets roulés.



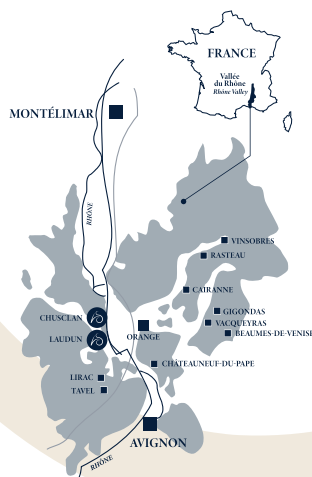
100% Vinification traditionnelle (vendange foulée, éraflée). 10 à 20 jours de cuvaison. Raisins cueillis à pleine maturité et ayant fait l'objet d'une sélection minutieuse. Elevage en fûts de chêne.



Vin à la robe rubis foncé. Bonne limpidité. Au nez, le vin est expressif sur des arômes fruités (fruits rouges), fumés et cuits (cuir, pierre à fusil). Caractère classique perceptible en bouche avec ce vin « solaire » : impression à la fois de chaleur et de fluidité.



Cette cuvée peut être dégustée dès à présent mais l'idéal est d'attendre 2 ou 3 ans. Servir chambré sur des plats de viandes mijotés, ragoût d'agneau aux oignons et pommes de terre.  
A servir à 15-17°C.



\*Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.