



# VILLA VOLTINIA

## AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Syrah,  
Grenache Noir



Un terroir composé de terrasses caillouteuses avec des zones sableuses. Une géologie variée faite de calcaire marneux, grès et alluvions. L'influence d'un climat doux et sec, avec l'action du mistral, joue un rôle majeur pour créer des vins gourmands et généreux.



100% Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Macération longue. Elevage en fûts de 500 litres pendant 18 mois.



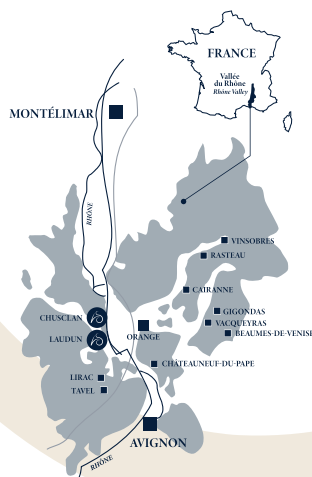
Robe pourpre soutenu, mat, avec des reflets violines. Vin racé, complexe, nuancé, aux arômes de sureau et de crème de cassis associés à du terreau et de la cannelle. Bouche dense, concentrée et fraîche qui révèle des notes d'eucalyptus, de baies sauvages, de cèdre et de réglisse.



A faire déguster à ses amis accompagné d'une compotée d'olives noires sur toasts. A servir lors d'un repas en famille avec un confit de canard aux cèpes ou en fin de repas avec un Beaufort d'alapage. Pourra également être apprécié avec un chocolat noir grand cru d'Equateur.  
A servir à 15-17°C.



90-92 points attribués par Wine Advocate 2017 (millésime 2016)



(\*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.  
Existe aussi au format suivant : 150cl.