

DOMAINE, COMBE FERRÉOL

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir,
Syrah



Cette cuvée est issue d'un assemblage de vieux Grenaches de plus de 40 ans et de Syrahs de 20 ans. Les Grenaches sont cultivés sur des sols en situation de combe sur une roche calcaire à dominante sableuse et caillouteuse. Les Syrahs proviennent de sols chauds recouverts de galets dans la plaine de Laudun.



100% Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.



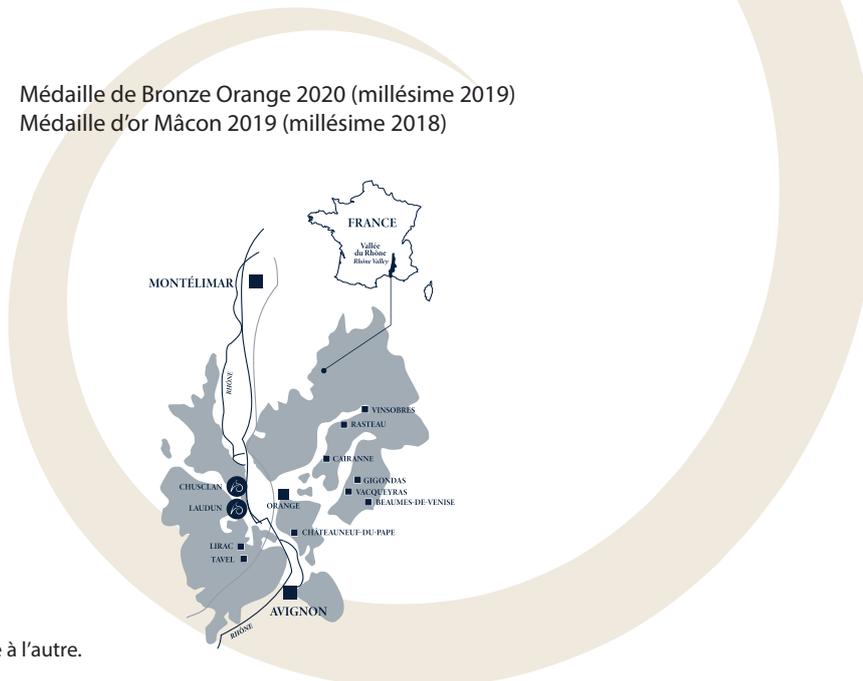
Cette cuvée à la robe rubis intense et aux reflets violets séduit tant par ses arômes de fruits rouges que par sa bouche puissante et ronde aux tanins fondus.



Elle est de ce fait idéale pour accompagner des grillades, viandes rouges en sauce ou encore des fromages.
A servir à 15-17°C.



Médaille de Bronze Orange 2020 (millésime 2019)
Médaille d'or Mâcon 2019 (millésime 2018)



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