

ÉLÉMENTS *Terra*

AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Noir majoritaire
Syrah
Carignan
Cinsault
Mourvèdre

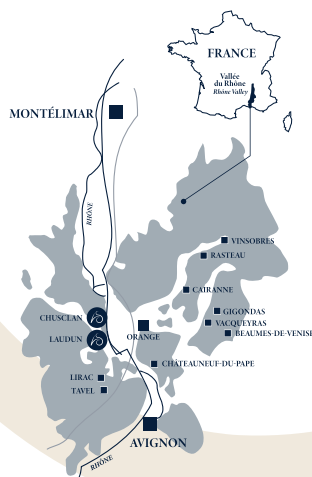
Notre vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.

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

Vin à la robe grenat soutenu, limpide et brillante. Au nez le vin est aromatique et son expression est dominée par des arômes de fruits rouges mûrs. Vin charnu et gourmand en bouche, il s'harmonise sur d'agréables tannins veloutés et se prolonge sur une finale épicée.

Un vin typé qui s'accordera aux grillades d'agneau, aux volailles rôties ainsi qu'aux légumes d'été cuisinés.
A servir à 15-17°C.

1 étoile Guide Hachette 2021 (millésime 2019)
Médaille d'Or au concours de Mâcon 2019 (millésime 2018)
1 étoile Guide Hachette 2019 (millésime 2017)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
Existe aussi au format suivant : 37,5cl.