

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir
Syrah
Carignan
Mourvèdre



Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend autour du village de Laudun, dans le Sud Est de la France sur la rive droite du Rhône. La sélection est menée sur des vignes cultivées sur un terroir de galets roulés en pieds de coteaux, près de la colline du Camp de César, plateau calcaire de 200 mètres situé en arrière-plan du village de Laudun. Sols pauvres et argilo-calcaires.



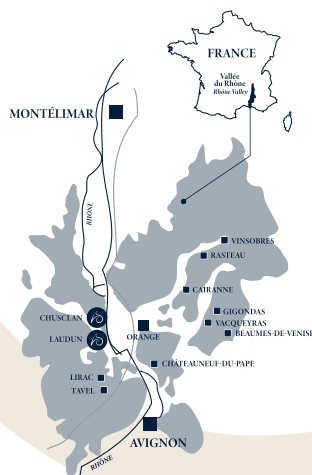
Traditionnelle. Fermentation en cuves thermorégulées. Vieillesse partiel en fûts de chêne pendant 9 mois.



Ce vin à la robe foncée se caractérise par des arômes de fruits mûrs, cuits en confiture, et des senteurs de bois au nez. En bouche, il est ample avec des tanins bien fondus.



Ce vin pourra accompagner grillades, viandes rouges et plats épicés. Servir à 15-17°C.



¹ Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
Existe aussi aux formats suivants : 150cl et 300cl.