



# TERRA VITAE

## AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir,  
Syrah



Cette cuvée est issue de parcelles conduites en Agriculture Biologique, sur les coteaux du Camp de César (plateau calcaire de 200 mètres d'altitude), en arrière-plan du village de Laudun, en plein cœur du vignoble méridional des Côtes du Rhône, dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. Les sols sont de nature argilo-calcaires et restent particulièrement exposés au vent du Nord (Mistral).



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



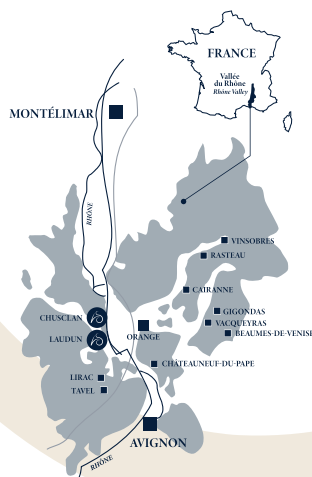
Belle robe rubis aux reflets violets. Le nez, particulièrement aromatique, se compose d'arômes de raisins frais, de réglisse et de parfums de garrigue. La séduction se poursuit en bouche où l'on découvre un vin tout en souplesse, légèrement épicé (poivre), aromatique et rond. Sa finale est généreuse et très appréciée.



Il pourra accompagner une belle épaule d'agneau et son lit de légumes ou encore un tajine de poulet au curry.  
A servir frais à 15-17°C.



Médaille de bronze Orange 2020 (millésime 2019)



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