AOC Côtes du Rhône Enfant Terrible rouge

Côtes du Rhône

INFORMATION

Appellation : Côtes du Rhône

Cépage : Grenache noir, Carignan, Syrah

Alcool : 13,5%

Certification : HVE

VINIFICATION

Méthode : 80% vinification traditionnelle avec une cuvaison de 12 jours et une maîtrise des températures autour de 26-28°C.
20% vinification en thermo flash détente.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart. 6 bt, carton de 6

TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface :

Type de sol : Argilocalcaire, plaines de galets roulés

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe grenat soutenu, brillante et engageante.

Nez : Vin aromatique, expression dominée par des arômes de fruits des bois sur un fond épicé.

Bouche : Rondeur, générosité et gourmandise.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15-17°C

Accords mets et vins : Ce vin s'accorde à merveille aux viandes blanches, grillades, volailles rôties, gibiers et plats épicés (cuisine du monde).

Garde : 2 à 3 ans.