

LES JARLOTIERS

Côtes du Rhône village Sainte-Cécile

INFORMATION

Appellation : Côtes du Rhône village Sainte-Cécile AOP

Cépage :
GRENACHE/SYRAH/MOURVÈDRE

Alcool : 14,5% Vol

Certification : Vin Biologique



VINIFICATION

Méthode : Méthode traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bt



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface :

Type de sol :
argilo-limoneux et sableux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une belle couleur rubis intense.

Nez : Un nez puissant de fruits rouges et noirs mûrs avec une touche d'épices.

Bouche : Puissance aromatique confirmée en bouche avec une belle matière, de la complexité et des tanins soyeux.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 16 et 18°C

Accords mets et vins :
CARRÉ D'AGNEAU AU THYM

Garde :

