



CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2010

Issu de la viticulture biologique



NATURE DES SOLS : Sols argilo-calcaire.

ENCEPAGEMENT :
-70% Grenache
-20% Syrah
-10% Carignan

VINIFICATION : Côtes du Rhône rouge issu de raisins de l'agriculture biologique **Certifié AB** par Qualité France

DEGUSTATION : Robe d'un rouge grenat soutenu. Nez plaisant, fruité et épicé. Bouche complexe et évolutive, qui combine fraîcheur et arômes de fruits rouges, tanins soyeux et équilibre, avec persistance de saveurs en finale.

ACCORDS METS & VINS : A déguster chambré (16°-18°) sur un gigot d'agneau aux herbes, un canard aux olives ou un cabri massalé.

EAN 13 : bouteille : 3 76025677040 5
carton : 3 76025677049 8
carton de 6 x 75cl