

# AOC Côtes du Rhône Villages

## *La Montagne*



### ORIGINE DES SOLS

Argilo-calcaire, galets en terrasses.

### CEPAGES

Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan

### VINIFICATION

Vendange 100% éraflée et foulée. Vinification classique avec remontages quotidien, délestages et pigeage. Tenu chaud en fin de fermentation. Macération d'environ un mois. Soutirage puis assemblage et élevage 8 à 12 mois en cuve béton dont 30% en fût de chêne.

### QUANTITE

3 000 bouteilles

### DEGUSTATION

Robe rubis légère. Les terrasses argilo-calcaire caillouteuses et gorgées de soleil sont à l'origine de la puissance du nez et de l'ampleur de la bouche. Nous avons au nez des notes de pain grillé, de thym et de poivre blanc. De l'ampleur en bouche avec des tanins soyeux qui gardent la puissance. La finale est longue et fraîche aux notes balsamiques.

### ACCORD METS & VINS

Ce vin se déguste lors de grandes occasions. A servir avec un bœuf Wellington, un magret de canard ou un dessert au chocolat pour les plus gourmands.

### GARDE

A boire dans les 5 à 10 ans.

### SERVICE

A carafier et servir entre 18/20°C

