



AOC Côtes du Rhône Rouge

ORIGINE DES SOLS

Argilo-calcaire

CEPAGES

Grenache, Syrah et Carignan

VINIFICATION

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

QUANTITE

20 000 bouteilles

DEGUSTATION

Robe scintillante à la teinte grenat légère. Son nez est délicat, il dévoile des notes de confitures de fraise, de cacao et de baies roses. La bouche gourmande et enrobée est tapissée de tanins soyeux. Du rebond en finale, avec la fraîcheur typique du terroir de l'Amandine.

ACCORD METS & VINS

Ce vin à beaucoup de buvabilité, il peut se déguster avec un filet mignon en croute de tapenade, une canette aux légumes de printemps, un poulet rôti ou un tian de légumes.

GARDE

A boire dans les 2 à 5 ans.

SERVICE

A carafier et servir entre 18/20°C

RECOMPENSES

2019 : Médaille Argent concours de Macon 2021

