



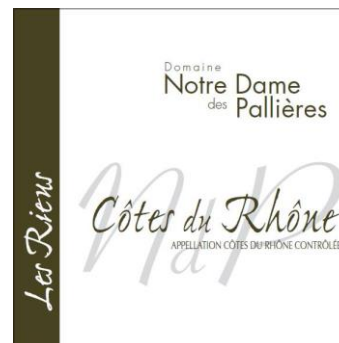
Côtes du Rhône « Les Rieus »
Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Cépages :

Grenache : 60 %

Syrah : 35%

Clairette rose, cinsault : 5%



Terroir :

Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur différents terroirs Sablet et Séguret, pour le Vaucluse et Roquemaure pour le Gard, cette diversité confère au vin son inimitable particularité.

Vinification :

Vendangé à la main pour l'essentiel, égrappé en totalité avec une macération d'une quinzaine de jours en contrôlant la température, remontage et délestage quotidien, en respectant le fruit.

Notes de dégustation :

Ce vin est d'un rouge grenat intense, profond. Le nez est sur des notes de fruits rouges frais, sur la cerise, le coulis de fraise. On note une belle rondeur, de la chair en milieu de bouche et les arômes sont d'une belle persistance en finale.

Conseils de dégustation:

Accords culinaires : Ce vin accompagnera parfaitement viandes grillées, la cuisine provençale, des fromages légers et du petit gibier.

Température de service : 16-18°C