

Domaine Notre Dame des Pallières



CÔTES DU RHÔNE

CEPAGES

Grenache : 80% - Syrah 15% - Carignan 5%

TERROIR

Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur les terroirs de Sablet et de Séguret, 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 DEGUSTATION

Ce vin présente une jolie robe grenat, limpide et brillante. Le nez sur des notes de fruits rouges frais, de fraise écrasée, accompagnées de notes poivrées. La bouche est souple, ronde, les tanins sont fins et légers, pour un vin gouleyant et fruité, d'une belle longueur.

CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : Grillades, pizzas, fromages légers et petit gibier.
Température de service : 17-18°C
Potentiel de garde : 3 à 5 ans

