



Rouge 2016

AOP Côtes du Vivarais

Vinification

Assemblage de Syrah et de Grenache (50/ 50).

La vinification est traditionnelle (cuve béton).

La Syrah et le Grenache sont vinifiés séparément.

La Syrah récoltée vers le 15 septembre, offre la puissance et le corps au « côtes du Vivarais ».

Le Grenache récolté vers le 20 septembre lui apporte rondeur et souplesse.

Caractéristiques du Rouge 2016

Très bien équilibré, c'est un vin qui dégage des arômes concentrés de cade (petit résineux) et une note de fruit rouge (cerise).

Il est structuré, puissant et agréablement corsé tout en restant sobre (13°).



Médaille d'or Concours Général Agricole Paris 2017.
Guide Hachette des Vins 2019.



Suggestion d'accompagnement

Viande rouge, plat en sauce, canard, agneau et fromages.

Température de service idéale : 18°