



Rouge "Cuvée Simone" 2016 en fût de chêne *AOP Côtes du Vivarais*

Vinification

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

La vinification est traditionnelle.

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 "Cuvée Simone" en fût de chêne 2016

Ce vin est resté en fût de chêne vieux pendant 12 mois et embouteillé en août 2017.

Très bien équilibré, le passage dans le bois lui apporte une note de caractère et de puissance.



Médaille d'or Concours Général Agricole Paris 2017.

Suggestion d'accompagnement

Viande rouge, plat en sauce, confit de canard et fromages.

À déguster attentivement, il s'agit d'un vin surprenant.

Température de service idéale : 18°