

AOC CÔTES DU RHÔNE



2019



Couleur : Rouge

Sols et terroir :

Collines orientées sud-est et en plateau.
Sols argilo-calcaires : Argiles rouges et jaunes.

Cépages :

- 60% Grenache
- 20% Syrah
- 10% Carignan
- 10% Cinsault

Âge des vignes :

Grenache 40 – Syrah 20 – Carignan 60 – Cinsault 30 ans

Rendement : 30 hectolitres par hectare

Viticulture :

Travail du sol - Utilisation minimaliste de produits de traitements. Favorisation de la surface foliaire.

Vinification :

Récolte manuelle. Eraflage à 100%. Remontage et délestages. Contrôle des températures. Cuvaision de 20 jours. Elevage séparé des gouttes et des presses en cuves bétons.

Temps de garde : 2 à 4 ans