CÔTES DU RHONE VILLAGES NYONS



Artisan vigneron

" L'agriculture Bio, et la polyculture élevage, nous permettent une harmonie et une symbiose qui révèle les terroirs."



REGION : Vallée du Rhône

APPELLATION : AOP Côtes du Rhône villages Nyons

AGE DES VIGNES : 45 ans

CEPAGES : 60% Grenache, 40% Syrah

TENEUR EN ALCOOL :14°

TERROIR : sur les coteaux du Nyonsais;
sols caillouteux et argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Macération douce pour conserver du fruit tout en restant sur la finesse.
Elevage en cuve

DEGUSTATION :
Robe : Rouge rubis
Nez : Nez sur la finesse avec des arômes de fruits tels que la cerise, la grenade, cranberry
Bouche : Les fruits sont généreux appelant la prune, la réglisse. Les tanins sont fins et arrondis

SERVICE :

Température de service : entre 18 et 20°

Accords : Magret de canard aux cerises, suprême de volaille rôti, risotto champignons et parmesan, aubergines roties, picodon légèrement affiné

Garde : 6 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine HAUTES BLACHES 2641 Route des Oliviers 26110 MIRABEL AUX BARONNIES
contact@hautes-blaches.com