CÔTES DU RHÔNE



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

AGE DES VIGNES : 20 ans

CEPAGES : 80% Grenache, 20% Syrah

TENEUR EN ALCOOL :13,50°

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 :
La robe : Rouge carmin
Le nez : sur le fruit rouge
La bouche : vin sur la finesse aux arômes de fruits rouges

SERVICE :

Température de service : entre 18 et 20°

Accords : Charcuterie, feuilleté tapenade, lapin mijoté, gratin d’aubergines au parmesan

Garde : 3 à 5 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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