COTES DU RHONE VILLAGE NYONS LES CHENES



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 :

CEPAGES : 60% Grenache, 40% syrah

TENEUR EN ALCOOL :14°

TERROIR : Sols caillouteux et argile calcaire

VINIFICATION : La vendange se fait manuellement. Elevage en fût.

DEGUSTATION :

La robe : Rouge rubis foncé eux reflets pourpres
Le nez : La dominance est d'abord sur le fruit noir mûr puis il s'ouvre sur l'épice et la garrigue
La bouche : Un vin de caractère, en harmonie avec le nez. Fruit noir, épices douces et beaucoup de souplesse grâce à des tanins enrobés.

SERVICE :

Température de service : 18 à 20 °

Accords : Plats avec du répondant et une belle texture : biche aux airelles, osso buco à la milanaise, moussaka.

Garde : 10 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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