COTES DU RHONE VILLAGE SUZE LA ROUSSE



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 Suze la Rousse

AGE DES VIGNES :

CEPAGES : 60% Syrah, 40% Grenache

TENEUR EN ALCOOL :14°

TERROIR : sur les coteaux de la commune de Tulette. Sols caillouteux et argile rouge

VINIFICATION : La vendange est éraflée. Légers remontages et élevage en cuve inox pendant 1 an

DEGUSTATION :

La robe : rubis

Le nez : Un nez sur le fruit rouge type grenade mais aussi le fruit noir comme la mûre

La bouche : Vin généreux, avec une belle structure et des tanins toujours très fins

SERVICE :

Température de service : 18 à 20 °

Accords : Civet de sanglier, daube provençale, cuisine du Sud, lasagnes

Garde : 8 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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