

GALETS ROULÉS

‘ Vieilles Vignes ‘



Origine : France
Appellation : AOC Côtes du Rhône .
Millésime : 2021/22
Cépage(s) : Grenache – Syrah – Mourvèdre.

PRÉSENTATION :

Notre cave artisanale a pour vocation de produire des vins authentiques .
Les vignes se blottissent sur la terrasse Villafranchienne ,un terroir d'altitude à 120 mètres de hauteur.

Le sol constitué de galets roulés symbolisent l'emblème du terroir des vins du Rhône.

Le raisins sont cultivés dans le respect de la **certification HVE**, c'est-à-dire en respectant tout les aspects de l'écosystème à savoir la faune et la flore.

Vignoble : Sélection parcellaire âge moyen du vignoble + de 40 ans .

Vendange : Manuelle .

Table de tri : Les grappes sont éraflées.

Élevage : Chaque cépage est élevé séparément, au terme de l'élevage, les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe de teinte rouge violine.

Nez : Le nez est intense à dominante de fruits rouges et noirs bien mûrs avec un soupçon d'épice.

Bouche : Une bouche ronde et croquante comme une cerise mûre, les tanins sont charnus, la finale est généreuse et équilibrée.

Suggestions gourmandes :

Accompagnera à merveille les charcuteries de pays, les grillades et fromages à pâte pressée.

Coup de cœur : avec des filets de pintade sur le grill

