

Côtes du Rhône Rouge 2020 « A L'IMPROVISTE »

<p>Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan</p> <p>Terroir : Les vignes sont plantées sur un sol sablonneux qui est très perméable à l'eau et à l'air, ce qui permet à l'eau de s'infiltrer très facilement afin d'abreuver les vignes rapidement.</p> <p>Vendange : Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.</p> <p>Vinification : Les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure 25 jours environ ce qui permet de fournir une belle rondeur.</p> <p>Elevage : Élevage en cuves béton avec des remontages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de ne quasiment pas filtrer.</p>	  
<h1 style="color: red;">Fruité et généreux</h1>	
<ul style="list-style-type: none"> * Robe : Robe sombre de couleur rubis avec des reflets violets. * Nez : Épices, petits fruits rouges. Le nez est délicat, expressif et intense. * Bouche : Vin aux tannins rond et fondu. Arômes de framboise, de mûres et de cassis. 	
<p>Température de service : 18°C</p>	
<p>Suggestions accords mets / vins : Charcuterie, grillade, salade estivale, plat du quotidien ...</p>	



EARL LE PUY DU MAUPAS
1678 ROUTE DE NYONS
84110 PUYMERAS

TEL : 04.90.46.47.43

E-mail : domaine@puy-du-maupas.com
Site : www.puy-du-maupas.com