



AOP Côtes du Rhône Rouge 2022 « A L'IMPROVISTE »

Cépage:

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

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.

Vendange:

Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.

Vinification:

Les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure 25 jours environ ce qui permet de fournir une belle rondeur.

Élevage:

Élevage en cuves béton avec des remontages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de ne quasiment pas filtrer.

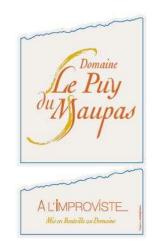
Fruité et généreux

- * **Robe** : Très belle robe d'un rouge soutenue aux reflets grenat
- * **Nez** : Il s'exprime autour des notes de fruits rouges, de baies noires et de pivoine, lui conférant un joli bouquet aromatique.
- * Bouche: Gourmande avec des tanins soyeux, on retrouve les mêmes notes aromatiques qu'au nez avec une finale harmonieuse.

Température de service : 18°C

Suggestions accords mets / vins:

Charcuterie, grillade, salade estivale, plat du quotidien ...







TEL: 0033 490 46 47 43 0033 618 54 12 75 E-mail: <u>domaine@puy-du-maupas.com</u> Site: <u>www.puy-du-maupas.com</u>