

AOP Côtes du Rhône Rouge 2022 « 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>Élevage : Élevage en cuves béton avec des remontages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de ne quasiment pas filtrer.</p>	
<p>Fruité et généreux</p>	
<p>* Robe : Très belle robe d'un rouge soutenue aux reflets grenat</p> <p>* Nez : Il s'exprime autour des notes de fruits rouges, de baies noires et de pivoine, lui conférant un joli bouquet aromatique.</p> <p>* Bouche : Gourmande avec des tanins soyeux, on retrouve les mêmes notes aromatiques qu'au nez avec une finale harmonieuse.</p>	
<p>Température de service : 18°C</p>	
<p>Suggestions accords mets / vins : Charcuterie, grillade, salade estivale, plat du quotidien ...</p>	