

Côtes du Rhône Villages Puyméras 2018

Cépage :

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Terroir :

Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire de couleur rouge qui est assez lourd ce qui va donner des vins puissants, colorés et tanniques.

Vendange :

Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet une récolte à maturité parfaite.

Vinification :

Les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure entre 20 et 30 jours environ ce qui permet de fournir une belle rondeur, des arômes puissants et une belle couleur.

Elevage :

Élevage en cuves béton avec des soutirages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de très peu le filtrer.

Aromatique et souple

- * **Robe** : Sombre de couleur cerise, brillante, intense et très profonde.
- * **Nez** : Plaisant, riche d'arôme de petits fruits rouges des bois. Il est dense, expressif et intense.
- * **Bouche** : Belle avec une attaque franche et élégante. On y retrouve des petits fruits rouges et noirs avec des notes florales et balsamiques. Belle finale, longue et harmonieuse. Un bel équilibre entre tanins et fruits.

Température de service : 18°C

Suggestions accords mets / vins :

Canard, bœuf, pigeonneau, faisan ...

