

COTES DU RHONE

Millésime: 2009 .

Couleur : rouge

Superficie: 4 ha

Cépages : 75% grenache, 25% syrah,

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 33 hl/ha

Sols : sols légers à la limite des coteaux de Sablet

Exposition : sud- sud ouest

Viticulture: lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique

Vinification : éraflage total avec une fermentation de 10 à 15 jours en cuve béton à une T° de 30°C
Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 3 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés ensemble dans la même cuve. Filtration avant mise en bouteilles

Vendange : mécanique

Titre alcoométrique : 13°

Production : 20 000 bouteilles

Longévité : 1 à 3 ans

Dégustation : couleur rouge soutenu, nez très marqué fruits rouges, vin aromatique et charnu

Accords mets et vins: grillades, volailles .