

L'appellation Côtes-du-Rhône Villages : Au sein de l'aire d'appellation Côtes-du-Rhône, une classification a été mise en place pour valoriser les qualités et les terroirs de certaines communes. Cette distinction « Villages » doit respecter un cahier des charges (cépages, degré alcoolique, ...) afin d'avoir cette mention. Seules 21 communes ont la possibilité de préciser sur l'étiquette le nom du village dont leur vin est issu.

Création de l'AOC en 1966 | 96 % vins rouges | 3 % vins blancs | 1 % vins rosés | 9 005 hectares de vignes | 316 266 hl/ an | Rendement moyen 35 hl/ hectare | 33 % de la production exportée | Vins secs | 95 communes



Cépages : Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, autres 5%

Terroir/Climat : Un été chaud et sec / un hiver doux avec des précipitations peu fréquentes.

Sol : Des sols très variés constitués de sédiments, de calcaires granitiques, d'alluvions et de cailloux.



Âge moyen des vignes : 35 ans env.

Vinification : Vendanges et vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations et longues macérations.

Elevage : Elevage sur lies à 80% foudres, 20% en cuves inox, pendant 10 mois puis vieillissement en bouteille au moins 4 mois avant expédition.



Production annuelle : 100 000 bouteilles env.

Notes de dégustation :

Visuel : Robe rouge sombre et lumineuse.

Olfactif : Nez aromatique sur la syrah : violette, mûre, épices. Un nez grillé.

Gustatif : Bouche agréable sur le fruit noir et le poivre. Une attaque franche pour commencer suivi et terminé par une finale tonique et structurée.

Ensemble : Composé d'une matière veloutée, ce vin se prête naturellement à la dégustation par sa finesse et son élégance.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 6 à 8 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C



Suggestions accords mets/vins : Viandes rouges et blanches, fromages.

