

L'appellation Côtes-du-Rhône : Il s'agit d'une appellation régionale produite principalement dans le sud de la vallée du Rhône : la partie méridionale. Comme les autres appellations de la vallée du Rhône, les premiers à avoir planté la vigne dans la région sont les Grecs puis les Romains. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Un Édît du Roi de France prescrit, en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Cette notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 avec la création de l'AOC.

Création de l'AOC en 1937 | 84 % vins rouges | 6 % vins blancs | 10 % vins rosés | 30 749 hectares de vignes | 1 280 240 hl/ an | Rendement moyen 42 hl/hectare | 31 % de la production exportée | Vins secs |



Cépages : Grenache 65 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 10 %, Carignan 5 %

Terroir/Climat : méditerranéen, bercé par le mistral qui assainit le vignoble
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 70% en cuves et 20% en foudres 10% de fût de chêne pendant 24 mois.



Production annuelle : 500 000 bouteilles env.

Notes de dégustation :



Visuel : rouge foncé et profond aux reflets noirs.

Olfactif : Nez dominé par le grenache : cerise griotte, chocolat, épices.

Gustatif : Attaque structurée évoluant sur une grande ampleur. Une explosion d'arômes de cerise et de cassis épicés avec des notes grillées.

Ensemble : Vin agréable sur le fruit avec une persistance aromatique puissante.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 5 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

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