

# Côtes du Rhône rouge

## millésime 2009



Assemblage : Grenache (55%), Syrah (35%), Cinsault (5%), Carignan (5%)

Terroir : Sols caillouteux

Vinification : Macération pendant 25 jours afin d'extraire la matière, contrôle strict des températures, remontage, délestage quotidien. Elevage : en cuve sur lies fines, filtration respectueuse du vin.

Dégustation :

Robe : couleur franche grenat, frange légèrement orangée

Nez : fruits rouges frais : groseille, griotte, fruits à noyau

Bouche : ronde, ample, les tanins sont veloutés, élégants. Le fruit est bien présent. C'est un vin généreux, gourmand, typique de ce que les Côtes du Rhône savent faire de mieux.

Accord : charcuterie, viandes blanches, volailles, rôti, fromage. Température de service 15°.

Evolution : idéale de 2010 à 2012, à boire avant 2015.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR**  
**[www.vignerons-de-roquemaure.com](http://www.vignerons-de-roquemaure.com)**