

Côtes du Rhône rouge millésime 2006

Médaille d'Argent PARIS 2007



Assemblage : Grenache (80%), Syrah (10%), Cinsault (10%)

Terroir : Sols caillouteux

Vinification : Macération pendant 10 jours minimum pour 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 confiturés : 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 en 2007/2008 à boire avant 2010.

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR
www.vignerons-de-roquemaure.com