

Côtes du Rhône Bio Grappes d'Antan Rouge 2022



Appellation : AOP Côtes du Rhône, en agriculture biologique depuis 1985

Terroir : sol argilo calcaire

Cépages : Grenache Noir 55%, Syrah 30%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%, Carignan 5%

Age moyen des vignes : 30 ans.

Conduite du vignoble : vendanges mécaniques à 80 % et manuelles à 20 %. La surface est de 250 ha pour un rendement de 51 hls/ha.

Vinification : la vinification est traditionnelle avec un égrappage à 100%, avec un respect de la législation très strict sur l'emploi des doses de SO₂.

Style du vin : vin rouge vif avec une belle brillance. Le vin présente des notes de cassis frais, de framboise, de myrtille et de bâton de réglisse. La bouche est fraîche, avec des tanins présents. La finale laisse entrevoir des notes de fruits rouges frais.

Ses plats favoris : idéal sur les viandes rouges, du gibier et fromages.

Garde : 4 ans



Gencod: 342262150009



165 Route de Buisson, 84110 VILLEDIEU - Tél. 04 90 28 92 37 - cavevilledieu.fr