

*Côtes du Rhône*  
*Domaine Hautimagnes Rouge 2020*



**Appellation :** AOP Côtes du Rhône, en agriculture biologique depuis 1995

**Terroir :** sol argilo calcaire

**Cépages :** Grenache Noir 55%, Syrah 40%, Carignan 5%.

**Age moyen des vignes :** 20 ans.

**Conduite du vignoble :** 12ha d'un seul tenant perché à 350m d'altitude, assurant un vignoble sain et des rendements naturellement faibles.

**Vinification :** la vinification est traditionnelle avec un égrappage à 100%, avec une cuvaison longue (3 semaines).

**Style du vin :** vin puissant et généreux, avec une structure bien établie mais tout en finesse et élégance.

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

**Garde :** développera tout son potentiel dans les 5 ans



Gencod: 3422621710002



165 Route de Buisson, 84110 VILLEDIEU - Tél. 04 90 28 92 37 - [cavevilledieu.fr](http://cavevilledieu.fr)