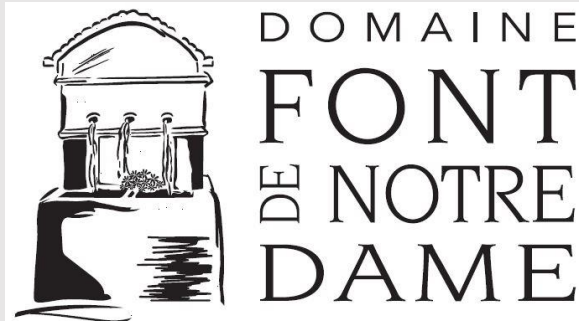




Côtes du Rhône 2022

AOC : Côtes du Rhône Rouge
MILLÉSIME 2022

CÉPAGES : Grenache noir : 60%, Syrah : 30%, Carignan : 10%

TYPE Rouge

Production : 2 600 bouteilles

Rendement : 45 hl/ha

Age moyen des vignes : 30ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha



CÔTES DU RHÔNE

TERROIR : Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur différents Villages : Sablet, Séguret (Vaucluse 84) et Roquemaure (Gard 30), cette diversité confère au vin son inimitable particularité.

Superficie : 6 Ha

VINIFICATION : Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et courte macération

ELEVAGE 100% en cuve béton

SPÉCIFICATIONS Volume de production (hl) : 26 hl

Teneur en alcool (% vol.) : 14 %

pH : 3.75

Sucre résiduel (g/l) : 2.21

Note de dégustation : Ce vin rouge profond présente une belle palette aromatique sur les fruits noirs, l'olive noire et les épices. **En bouche**, il est équilibré avec des tanins souples, et beaucoup de rondeur. **La finale** s'achève sur des saveurs de garrigue.

Garde : A boire

Accord : Apéritif, volailles grillées, barbecue, tapas

Label agricole : Haute Valeur Environnementale

EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux
286 Chemin de Lencieu
84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

lafontdenotredame@orange.fr

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828