

# Un Air de Réméjeanne ~ Rouge

2017

Côtes du Rhône

## LA DEGUSTATION

Vin d'une jolie couleur rubis clair.  
Le nez : Explosion de fruits rouges avec des notes de fraise des bois et de violette.  
En bouche : Croquant, frais et fin, c'est un vin très digeste.  
A servir autour de 14° avec vos plats d'été comme des grillades ou bien avec une cuisine épicée.  
Sa garde sera de 2 ans.

## LES CEPAGES

Il est élaboré à partir des cépages suivants :

- \* Grenache (70%)
- \* Syrah (30%)

Ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.



## LA VINIFICATION

- \* Vendange et tri manuels.
- \* Egrappé et foulé.
- \* Macération préfermentaire à froid pendant 5 jours en moyenne.
- \* Levures indigènes
- \* Elevage en cuve béton pendant 6 mois à un an.
- \* Mis en bouteille au Domaine par nos soins.

## LE SOL

Grès calcaire.

## LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant Sud et Est à 250 mètres d'altitude en moyenne.