

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.