

Un Air de Réméjeanne

Rouge - 2019

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.

