

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

### Cépages

Assemblage de 3 cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah.

### Vinification

Le sol est composé d'une couche d'argile rouge, mélangée à une multitude de gros galets roulés jusqu'à 10m de profondeur. Vendanges mécaniques et égrappées.

Méthode de vinification traditionnelle. Cuvaïson traditionnelle en cuves inox thermorégulées de 8 à 10 jours.

Mis en bouteille au domaine pour un meilleur contrôle qualité.

Degré du vin : 15°

### Packaging

Bouteille Bourgogne traditionnelle teinte feuille morte 750 ml, Bouchon synthétique, Capsule en complexe aluminium noire, Etiquette et Contre Etiquette adhésives.

### Dégustation

Une belle robe rouge grenat soutenu avec des reflets pourpres.

Un nez puissant avec des notes de fruits rouges tels que la framboise et la cerise.

En bouche, une persistance importante conjuguée à des tanins soyeux.

### Association Mets et Vins

Parfait pour des viandes en sauce, gibiers et fromages.

### Température de service et garde

Vin à servir entre 15° et 16°.

Vous apprécierez ses arômes dans sa tendre jeunesse et il se bonifiera sur 2 à 3 ans



#### GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : [contact@signevigneron.com](mailto:contact@signevigneron.com) - [www.signevigneron.com](http://www.signevigneron.com)

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z