

CÔTES DU RHÔNE

Cépages

Assemblage de 3 cépages comme suit : Grenache, Syrah et Cinsault.

Cette cuvée a été sélectionnée pour offrir un vin aux tanins ronds, souples et élégants.

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 : 14,5°.

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, avec un nez expressif marqué par des notes de fruits rouges tels que le cassis et la mûre. Un vin souple alliant la pureté du fruit et le plaisir du palais.

Association Mets et Vins

Parfait pour des viandes rouges, volailles, champignons sauvages ...

Température de service et garde

Vin à servir entre 15° et 16°.

Appréciable dès aujourd'hui mais qui peut se laisser vieillir en cave 2 ans environ.



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 - 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