



Au bord du chemin

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Vin rouge Plaisir par excellence.
Gourmand et Fruité, ses tanins sont souples.
Millésime certifié Biologique.
Grenache et Syrah.
Il accompagne tout type de cuisine.

L'HISTOIRE

Au bord du chemin, car un seul chemin le sépare des parcelles de CHATEAUNEUF DU PAPE...

LE MILLÉSIME

2019

SITUATION

Le Domaine comprend 5 ha de vignes sur l'A.O.P. COTES DU RHONE VILLAGES à proximité de ses 15 ha sur l'A.O.P. de CHATEAUNEUF DU PAPE.

TERROIR

Le terroir est argilo-sableux avec des galets roulés ou cailloux, chauffés par le soleil, qui diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant la maturité des raisins.

A LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis plus de 35 ans selon des méthodes respectueuses de l'environnement.

Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

VINIFICATION

Egrappage et foulage léger.

Cuvaison longue en cuves Inox.

L'élevage est fait en cuves et la mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5000

Superficie du vignoble: 5 ha

Rendement: 50hl / ha hL/ha

Age moyen des vignes: 60 ans

SERVICE

Compagnon idéal de nombreuses cuisines, vous pouvez déguster ce vin Plaisir dès à présent.

Servir à 16-18°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

Au bord du chemin

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

ASPECT VISUEL

Robe soutenue rouge grenat

AU NEZ

Nez très expressif sur les fruits secs (figue, raisin).

EN BOUCHE

L'attaque en Bouche est souple et riche. Tanins soyeux. Finale sur les fruits secs et confits, la garrigue et les épices.

ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal de nombreuses cuisines, vous pouvez déguster ce vin Plaisir dès à présent.