

Un Air de Réméjeanne - Rouge

2016

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Vin d'une jolie couleur rubis clair.

Le nez : Fruité, avec des notes de fruits rouges (fraise des bois) et de violettes.

En bouche : Craquant, vivace, frais et fin.

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 (80%)

* Syrah (20%)

Ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.



LA VINIFICATION

- * Vendange et tri sur table 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.