



# AOP COTES DU RHONE VILLAGE

## PLAN DE DIEU

### Domaine des Pasquiers

Cépages : Grenache 65%, Syrah 25%, Carignan 5%, Mourvêdre 5%

Age des vignes : 30 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 42 hl/ha

Vinification: Lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique.

Eraflage total avec fermentation de 15 jours en cuve en béton à une température de 30°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 6 mois en cuve béton.

Les cépages sont vinifiés séparément.

Filtration avant mise en bouteilles.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

### Dégustation :

Couleur rouge profond, nez très aromatique, vin tannique et puissant.

### Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de gibiers ou de fromages.

