



AOP COTES DU RHONE

Domaine des Pasquiers



Cépages : Grenache 70%, Syrah 25%, Carignan 5%

Age des vignes : 30 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 45 hl/ha

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

Eraflage total avec fermentation de 8 à 10 jours en cuve en béton à une température de 30°C.

Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 3 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés ensemble.

Filtration avant mise en bouteilles.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Couleur rouge soutenu, nez très marqué fruits rouges, vin aromatique et charnu.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.