



Cuvée : Fût de Chêne
Appellation : Côtes du Rhône
Millésime : 2019
Couleur : Rouge
Rendement : 45 Hl/Ha

Cépages
70% Grenache
30% Syrah

Terroir : Argilo-calcaire
Vinification : Éraflage à 100%, 15 à 20 jours de macération avec une température de 30°C max en cuve inox
Macération : 100% barrique

Dégustation

Robe : Brillante et limpide aux reflets pourpres profonds
Arômes : Vanille et torrification avec une touche de cuir
En bouche : Rond en attaque, notes de pruneau, cerise griotte et d'épices (clous de girofles)
Finale sur une note de réglisse

Température de service : 16°C à 18°C

Potentiel de garde : 1 à 5 ans

Mis en bouteille au Domaine

