



## Côtes-du-Rhône Villages Rouge 2008

Médaille d'Or au Concours des Vins à Orange



L'encépagement : 70 % de Grenache, 19 % Syrah et 11 % Mourvèdre.

Les sols sont constitués de quelques galets roulés de quartzite, mélangé à des éléments plus fins de l'argile rouge. Ils lui confèrent l'aptitude à une bonne maturation du raisin.

Robe soutenue, rouge franc.

Bonne intensité odorante, très fruité prune, cerise... franc.

En bouche attaque souple, bonne charpente, bien équilibré. Persistance aromatique intense correcte.

Vin encore jeune avec du potentiel, un bon profil Côtes du Rhône Villages.

Un vin à servir à 16°, à ouvrir à l'avance.

Avec des mets tel que :

- Entrecôte en sauce,
- Côte de Bœuf,
- Fromages bleus.

