



funambule

AOC Côtes du Rhône Villages Rouge

Cépages : Syrah, Grenache

Terroir : Sols argileux et marne bleue

Altitude : 350 mètres

Exposition : Sud en terrasse

Ramassage : Vendange en caisse, triée à la main

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, avec extraction lente en alternance par pigeage, remontage et délestage.

Elevage : Cuve inox

Vin Riche

Robe noire aux nuances sombres et profondes.

Nez élégant de fruit jaune, de poivre noir, de graphite. La bouche joue à l'équilibriste entre charme, opulence et fraîcheur.

Très beaux tanins.

Raisin cultivé en Biodynamie.

