



je fais un rêve

AOC Côtes du Rhône Villages Rouge

Cépages : Syrah, Grenache

Terroir : Sols argileux et caillouteux

Altitude : Entre 350 mètres et 420 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 : 12 mois en barrique de chêne français d'origine Allier pour 75% et pour les 25% restant 12 mois d'élevage en cuve béton ellipsoïdale "Nomblot".

Vin Généreux

Robe violine et sombre.

Le nez est charmeur. Plein et puissant avec des tanins riches et soyeux, nez confit et élégant aux notes de fruit noir et de graphite.

La bouche est pleine, entre la havane et le bourbon...

Jusqu'à 10 ans et plus de garde

Raisin cultivé en Biodynamie.

