



justin'tit'goutte

AOC Côtes du Rhône Rouge

Cépages : majoritairement grenache

Terroir : Sols sableux (érosion de colline calcaire), Argileux

Altitude : 300 mètres

Exposition : Sud

Ramassage : Vendange entière en caisse, triée à la main

Vinification : Macération carbonique avec extraction lente à chaud en plein soleil.

Elevage : Caisse fabriquée sur mesure pour cette vinification si particulière.

Vin Généreux

Sa robe est sombre.

Nez de fruits confits, confiture de fraise, d'encre et de violette...

La bouche est profonde, puissante et riche à la fois.