



# Côtes-du-Rhône

## Les cépages

Assemblage de Grenache et de Syrah.

## Grape varieties

Blend of Grenache and Syrah.

## Le sol

Les vignobles de ce Côtes-du-Rhône proviennent de terroirs différents (sur 4 départements : Drôme, Vaucluse, Gard et Ardèche) tel que des terrasses alluviales argilo-calcaires, argile... Cela confère à ce vin une incroyable richesse et complexité.

## Soil

The vineyards of this Côtes-du-Rhône come from different soils (from 4 neighbouring regions: Drôme, Vaucluse, Gard and Ardèche) such as clay-calcareous alluvial deposit terraces and clay... Providing this wine an incredible richness and complexity.

## Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité.

## Harvesting

The grapes are hand-harvested at maturity.

## La vinification

La vendange est entièrement égrappée. La cuvaison dure environ 15 jours, ce qui permet au vin d'avoir une belle structure tannique nécessaire à son vieillissement et à une bonne stabilité.

## Vinification

The whole grapes are destemmed. A two-week vat time provides a great tannic structure compulsory to its ageing and a good stability.

## L'élevage

L'élevage se fait en cuves et l'assemblage est réalisé à la fin du printemps.

## Maturing

The wine is aged in vats and the blending is performed by the end of spring.

## La dégustation

**Robe** : rouge grenat.

**Nez** : arômes de fruits rouges (essentiellement griottes et fraises).

**Bouche** : ce vin présente une belle structure et des tanins fermés. Les arômes sont complexes d'épices et de fruits.

## Tasting

**Colour**: garnet red.

**Nose**: red fruit aromas (mainly morello cherry and strawberry).

**Palate**: this wine is well-structured with firm tannins. Aromas are complex of spices and fruits.

