



En attendant les copains Rouge

... L'idée de la cuvée "En attendant les copains" est partie de l'envie du vigneron de faire un vin rouge Côte du Rhône Méridional à la fois respectueux de ses origines mais également digeste et facile d'approche ...

Cépages : assemblage de Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan

Terroir : Terroir d'argile rouge moyennement profond avec des zones limoneuses en proximité d'ancien captage d'eau Romain

Viticulture : Écologique

Vinification : Les vendanges sont strictement manuelles. Encuvage des raisins en grappe entière par gravité. Léger foulage, macération d'une dizaine de jours puis pressurage doux en pressoir bois

Rendement : 32 hl/ha

Dégustation : Un vin rouge mêlant la complexité et la minéralité de son terroir associé à la fraîcheur apportée par la vinification en grappe entière

Degrés : 11 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : De 3 à 7 ans

Température de dégustation : Servir légèrement frais entre 12 et 14 °C

