



Cuvée du Marot, AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Rouge, 2019

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

Ce vin est élaboré à partir de sols calcaires très caillouteux en surface. Avec des coteaux exposés plein sud qui profitent de la richesse du soleil du Sud.

À LA VIGNE

Issus de vieilles vignes sélectionnées vendangées à la main avec une sélection de parcelles sur les meilleurs terroirs de l'appellation. Taille courte en gobelet libre ou gobelet palissé pour le Grenache et le Mourvèdre et Cordon de Royat pour la Syrah. Densité de plantation 4000 pieds/ha

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en petites cuves béton, avec maîtrise des températures (28 à 30° C pendant la fermentation), longue cuvaison de 15 à 20 jours.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

DÉGUSTATION

Belles notes de cassis, de violette et d'épices. En bouche, un vin rond, bien structuré, avec des tanins très fins

ACCORDS GOURMANDS

Servir chambré (16 - 18 °C), sur des viandes rouges grillées, des viandes en sauces ou des grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des Grands Vins de France à Macon 2021 Or

