



Saint Omer, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Argiles recouvertes de pierres calcaires.

VINIFICATION

Légère macération pré-fermentaire à froid pour conserver les arômes. Puis vinification privilégiant le fruit à température contrôlée (25°C). Remontages & délestages.

ÉLEVAGE

Cuve béton 4 à 6 mois

CÉPAGES

Grenache, Carignan, Syrah

SERVICE

14°-16°C.

DÉGUSTATION

Nez de fruits noirs frais (cassis, myrtilles). Bouche charnue, sur le fruit et les épices. Tanins souples pour un ensemble suave et gourmand.



CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

A10QGF