



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.

