



P'tite Canaille - AOC Côtes du Rhône Nouveau BIO, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Côtes du Rhône qui célèbre le nouveau millésime !

PRÉSENTATION

Né au cœur de la Vallée du Rhône, élevé sous le chant des cigales et des grillons, P'tite Canaille est un Côtes du Rhône Responsable. Engagé dès ses premiers pas dans l'Agriculture Biologique, il donne le ton du nouveau millésime : gourmand, fruité et durable !

LE MILLÉSIME

- Disponible à partir du 3ème jeudi de novembre -

TERROIR

Sélection de différentes parcelles certifiées Agriculture Biologique. L'assemblage de sols d'argiles et de calcaires permet d'obtenir un bel équilibre entre fruit généreux et tanins soyeux.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés puis placés en cuve pour une fermentation de 2 semaines. La vinification et une mise en bouteille précoce visent à capturer les arômes de fruits et la fraîcheur du vin.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Un panier de fruits rouges en bouche ! Si tendre, friand et tout en gourmandise. Un vrai vin de copains...



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

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

