Côtes du Rhône Villages Roaix Rouge Elevé en fût de chêne 2021







Présentation:

Bouteilles Bourguignonne lourde Palette de 88 x 6 = 528 Cols

Terroir:

Sur les marnes du plateau de Roaix.

Vinification:

Macération longue en cuve inox, délestage journalier. Elevage en fût de chêne pendant 18 mois.

Encépagement :

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Dégustation:

Visuel : La robe présente une teinte violette profonde

Nez : Les arômes sont fruités et épicés

Bouche: Un beau volume en bouche très agréable ainsi

qu'une belle sensation de sucrosité