

Côtes du Rhône Rouge Cuvée des Agapes 2022



Présentation :

Bouteilles Bourgogne Evolution
Palette 105 x 6 = 630 Cols

Terroir :

Sur les coteaux argilo-calcaires

Vinification :

Traditionnelle en cuve en inox, égrappage total, fermentation 15 jours.

Encépagement :

Grenache 73 %, Syrah 10 %, Cinsault 7% Carignan 5 %, Mourvèdre 5%

Dégustation :

Visuel : Belle robe rouge rubis moyen.

Nez : Fruits cuits, cerise à l'eau de vie.

Bouche : Entame franche et ronde. Trame tannique assez fine avec une bonne intégration finale. On retrouve en bouche les arômes du nez.

Mets et vins :

A déguster avec des grillades et des fromages secs.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

1865 Route de Vaison 84110 SEGURET - Tél. 04 90 46 91 13 - adv@vignerons-roaix-seguret.fr