

Côtes du Rhône Rouge Cuvée des Agapes 2023



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 : Robe rouge rubis à reflets vineux.

Nez : De confiture de fraise agrémenté de notes de garrigue.

Bouche : Onctueuse en attaque avec un bon volume et gras en bouche, les arômes de fruit cuit et de pruneau se mêlent aux tanins discrets avec une finale très enrobée.

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 - commercial@vignerons-roaix-seguret.fr