



CHÂTEAU D'HUGUES

La Grande Réserve

Côtes du Rhône - Rouge 2016

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Région : | Rhône |
| Appellation : | Côtes du Rhône |
| Cuvée : | La Grande Réserve |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2016 |
| Cépages : | Grenache (70%) / Syrah (30%) |
| Alcool : | 14 % |
| Contenance : | 75 cl |

Une longue cuvaison traditionnelle de trois semaines contribue à donner à ce vin une belle robe grenat soutenue et nous offre une grande richesse aromatique avec une bouche de fruits noirs et d'épices. Si nous avons choisi de ne pas l'élever en fut, c'est pour conserver son authenticité et sa fraîcheur.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.

Sols siliceux (sables, graviers...).



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2031



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Tournedos, Gibiers à poil, Magret de canard, Foie gras pôlé



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

