



Domaine Le Renard Bio

Côtes du Rhône - Rouge 2018

Région :	Rhône
Appellation :	Côtes du Rhône
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Carignan (10%) / Grenache (70%) / Syrah (20%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Vinification traditionnelle avec égrappage, à une température contrôlée à 28°C afin de préserver la finesse des tanins. Belle couleur grenat, brillante et limpide. Le nez est sur des notes de fruits noirs, et d'épices, réglisse, girofle. La bouche est souple, ronde, les tanins fins, et on a une belle longueur en finale.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles et mécaniques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violette, profonde, reflets rubis.
NEZ : Généreux arômes de fruits rouges, subtils arômes de garrigue.
BOUCHE : Aromatique, juteuse, notes de fruits rouges, tanins souples.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Charcuteries, Viandes rouges

Powered by **Plugwine**

