

## CÔTES DU RHÔNE Rouge 2017

Gamme « OUAZO »  
En carton de 6 bouteilles,  
6 étiquettes différentes à découvrir !



**Terroir :** Plateau argilo-calcaire caillouteux, enclavé ou à proximité de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

**Cépages :** Grenache 67%  
Mourvèdre 13%, Carignan 11%  
Syrah 9%.

**Age des vignes :** 55 ans en moyenne, allant jusqu'à 70 ans.

**Culture :** - Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,  
- culture du sol en totalité,  
- ébourgeonnage manuel et maîtrise des rendements par vendange en vert,  
- non-irrigation.

**Agriculture Biologique**

**Récolte :** 100 % manuelle, triée à la parcelle.

**Vinification :** En vendange entière (non foulée, éraflée partiellement selon millésime).  
Vinification traditionnelle en cuvaïson longue thermorégulée.  
Les différents cépages sont vinifiés ensemble afin d'obtenir une grande complexité aromatique.  
Bouchon en liège naturel.

**Personnalité :** Un vin qui étonne par sa puissance.  
C'est un vin tannique marqué par un bouquet intense de fruits rouges.  
A déguster à une t° de 15 à 17°C.

**Millésime 2017 :** A découvrir !

**Accord mets-vin :** Apéritifs, viandes rouges et blanches, charcuterie, barbecue, pizzas, fromages, desserts au chocolat ou aux fruits rouges.