



AOC Côtes du Rhône Villages Bastide d'Eloi



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble:

Appellation: Côtes du Rhône Villages
Superficie: 10 ha
Age des vignes: 40 ans
Encépagement: 50% Grenache, 50% Syrah

Terroir :

Le sol est composé d'argile rouge et calcaire et de nombreux cailloux.

Vinification:

Après un éraflage total des raisins, la récolte est placée dans des cuves en inox où la température naturelle de fermentation extrait la couleur et les tanins. Sans aucun ajout de levure artificielle, la macération est faite avec soutirages réguliers afin de préserver le fruit et le potentiel aromatique pendant 2 semaines. Chaque variété sont vinifiées séparément et stockées dans des cuves en béton thermo-régulées afin de poursuivre son évolution. La décision d'assemblage final des deux variétés, Grenache et Syrah, est faite dans le milieu de l'hiver. Ce mélange sélectif donne la rondeur du vin et un fort potentiel de vieillissement.

Degrés d'Alcool : 13.5°

Dégustation:

L'oeil: grenat avec des reflets violacés

Le nez: fruits rouges mûrs, épices et galets chauds typique de ce terroir

La bouche: fruits rouges, d'épices douces, compoté de fruits avec finale longue

Température de dégustation et Alliance :

À servir à 16 -18°C

Accords mets et vins: Sera parfait avec du canard, viandes rouges, pâté...

Conservation :

Agréable à boire dès maintenant et peut se garder pendant 5 ans dans une cave tempérée.

