



CUVÉE SAINTE AGNES - Rouge



APPELLATION : AOP Côtes du Rhône



CEPAGE : Grenache, Syrah, Marselan



VINIFICATION ET ELEVAGE

Issus de raisins sélectionnés, cette cuvée a fait l'objet de toutes les attentions afin d'exalter tous les arômes des cépages qui la compose. Vinification traditionnelle. Longue macération pour extraire les arômes de fruits mûrs et élevage pendant plusieurs mois en cuve béton pour affiner les tanins.



DEGUSTATION

Vin très fruité et riche avec des arômes intenses de fruits rouges. La bouche est ample avec beaucoup de rondeur. Les tanins sont soyeux et la finale élégante.



CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS :

A déguster sur une belle planche de charcuterie artisanale et de fromage ou bien sur un barbecue. Peut se garder 2 à 3 ans pour une qualité optimale.