



## Médicis Rouge



### Côtes du Rhône "Cuvée Médicis" 2016

**Cépages :**

50% Grenache Noir, 25% Syrah, 25% Carignan

**Sol / Terroir :**

Argilo-Caillouteux, sélection de vieilles vignes

**Vinification :**

Egrappage, cuvaison extraction 6 à 7 jours avec maîtrise des températures, soutirage, collage....

Elevage 9 mois en futs de chêne neufs.

**Dégustation :**

Robe rouge foncée, aux reflets violets, dense et profonde. Grande richesse et complexité aromatique de fruits rouges très mûrs, de vanille et de sous-bois. Bon équilibre corsé, généreux, rond en bouche, c'est un vin avec beaucoup de matière et de tanins.

**Température de service :**

16°

**Accords Vins et Mets :**

Cuisine parfumée et épicée, volailles gouteuses chapon, canard.

**Distinction :**

Médaille d'Or Concours Elle à table

Une  
HISTOIRE à  
PARTAGER

**La Suzienne, Avenue des Côtes du Rhône, 26790 Suze la Rousse, Drôme, France,  
Tel : +33 (0)4 75 04 48 38 – [contactcaveau@lasuzienne.com](mailto:contactcaveau@lasuzienne.com)**