



MIS tralou Rouge **BIO**



Côtes du Rhône "MIS tralou" **BIO** Rouge 2017



Cépages :

70% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Carignan

Sol / Terroir :

Argilo Caillouteux

Vinification :

Egrappage, cuvaison 6 à 7 jours avec maîtrise des températures, soutirage, collage. Adjonction de levures exogènes.

Dégustation :

Robe rouge foncée. Nez encore discret de violette et de cassis, forte structure en bouche.

Température de service :

15°

Accords Vins et Mets :

Daube provençale, volaille, côte d'agneau grillée et gratin dauphinois.

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**