



Villages



Côtes du Rhône Villages 2016

Cépages :

50% Grenache Noir, 50% Syrah

Sol / Terroir :

Caillouteux et argileux

Vinification :

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

Dégustation :

Robe rouge foncée, aux reflets grenats, dense et limpide. Bouquet riche et complexe, à dominante de fruits rouges très mûrs, de pruneaux, de noyaux sensiblement poivrés. En bouche, il est charpenté et généreux.

Température de service :

16°

Accords Vins et Mets :

Viandes fortes, côtes de boeuf et gibiers courants.

Distinction :

Médaille d'Or Macon

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