



Domaine des Hautes Garrigues Bio



Côtes du Rhône Villages Suze La Rousse Domaine des Hautes Garrigues Bio 2019



Un peu d'histoire :

Propriété de la famille LABAUME à SUZE LA ROUSSE entièrement conduite en Agriculture BIO.

Cépages :

55% Grenache, 45% Syrah

Sol / Terroir :

Argilo-caillouteux et alluvions

Vinification :

Selon le strict cahier des charges BIO

Egrappage, cuvaison 5 à 6 jours avec maîtrise des températures, Soutirage, collage..... Filtration puis mise en bouteilles.

Dégustation :

C'est un vin naturel, à la robe rouge cerise, aux arômes mêlés de fruits noirs et d'épices, et en bouche une belle structure, concentrée, riche et complexe finale longue et harmonieuse.

Température de service :

15°

Accords Vins et Mets :

Viandes fortes, côtes de bœuf, viandes rouges, gibiers....

Distinction :

Médaille d'Argent à Orange 2020

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**