

La SUZIENNE

Vignerons depuis 1926

2020

CHARTROUSSAS

AOP GRIGNAN LES ADHÉMAR

"La Cuvée Chartroussas rubis foncé et brillant, aux senteurs complexes de fruits rouges (cerise), de fruits noirs et d'épices. Après une attaque franche, les tanins se manifestent, accompagnés des mêmes saveurs et de quelques notes grillées."



Un peu d'histoire :

Propriété du Château de Chartroussas située à Lagarde Adhémar, village typique et pittoresque de la Drôme Provençale.

Cépages :

50% Grenache Noir, 50% Syrah

Sol / Terroir :

Zones argileuses et alluvions du Rhône.

Vinification:

Traditionnelle de vendange égrappée, cuvaison 10 à 12 jours avec maîtrise des températures, soutirage, collage

Dégustation :

Robe rouge cerise. Le nez attaque d'abord avec des notes fleuries de violette, puis passe sur des notes de petits fruits rouges et fruits secs. Frais en bouche, généreux et souple, finissant longuement sur des tanins biens arrondis.

Température de service :

15°.

Accords Mets & Vins :

Volaille, gigot d'agneau.



Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

**La Suzienne - Avenue des CDR
26790 SUZE LA ROUSSE - DRÔME - FRANCE
04.75.04.48.38 - contactcaveau@lasuzienne.com**