



Côtes du Rhône 2021

AOC : Côtes du Rhône Rouge

MILLÉSIME 2021

CÉPAGES : Grenache noir : 60%, Syrah : 30%, Carignan : 10%

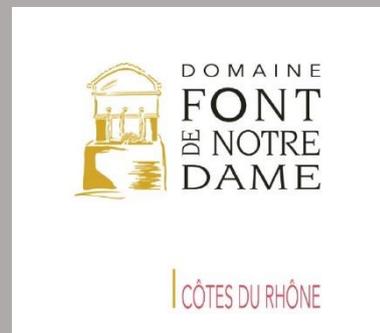
TYPE Rouge

Production : 2 600 bouteilles

Rendement : 45 hl/ha

Age moyen des vignes : 30ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha



TERROIR : Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur différents Villages : Sablet, Séguret (Vaucluse 84) et Roquemaure (Gard 30), cette diversité confère au vin son inimitable particularité.

Superficie : 6 Ha

VINIFICATION : Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et courte macération

ELEVAGE 100% en cuve béton

SPÉCIFICATIONS Volume de production (hl) : 20hl

Teneur en alcool (% vol.) : 13.50%

pH : 3.69

Sucre résiduel (g/l) : 0.84

Note de dégustation : Belle robe rouge aux reflets violines. Le nez est intense et gourmand sur des arômes de fruits frais, d'amande fraîche, de cacao. La bouche est ronde et souple avec des tanins polis. Belle longueur sur des notes de fruits frais et de Zan.

Garde : A boire

Accord : Apéritif, volailles grillées, barbecue, tapas

Label agricole : Haute Valeur Environnementale

EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux
286 Chemin de Lencieu
84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

lafontdenotredame@orange.fr

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828