

Rochegude 2017

Côtes-du-Rhône Rouge

Fraicheur et Finesse...



Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Appellation : Côtes du Rhône

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Rochegude. Terroir d'argiles rouges, des grès perméables et légers et des zones siliceuses.

Plateau exposé au vent.

Assemblage : 80% Grenache
20% Syrah

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, 21 jours de macération avec délestage. Utilisation de levures indigènes.

Fermentation à température régulée.

Vieilles vignes de 60 ans.

Production : 4000 Bouteilles

Garde : de 2 à 4 ans

Caractéristique : Éclatante couleur rubis. Au nez, des arômes de baies écrasées et coulis de framboise. Intense et fuité, sa bouche et suave et ronde. Ce vignoble d'altitude révèle un vin frais et épicé.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal pour vos soirées tapas, viandes grillées et spécialités fromagères telles que les raclettes et tartiflettes.

Prix : \$25.95



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr