



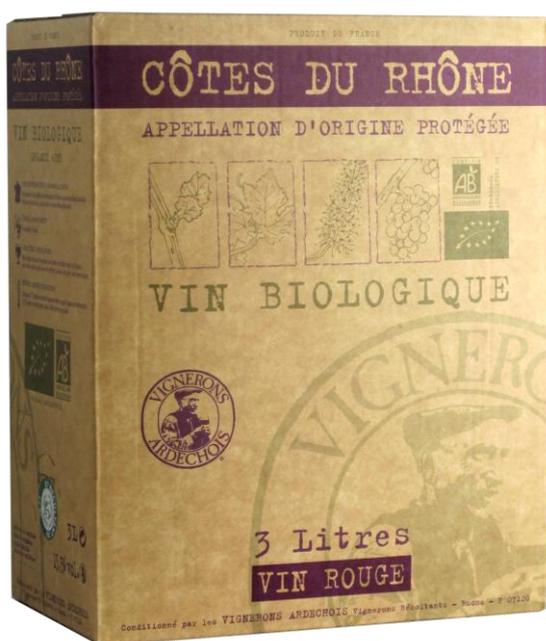
Bag in Box
3 litres



Côtes du Rhône

A.O.P. Côtes du Rhône

Vin issu de l'agriculture biologique – FR – BIO – 01 AGRICULTURE UE



Ce Côtes du Rhône est issu de vignes sélectionnées et cultivées à faible rendement en agriculture biologique. Elles font l'objet d'un soin particulier tout au long du cycle végétatif.

CÉPAGES :

Grenache et Syrah

VIGNOLE :

Le vignoble « Agriculture Biologique » se trouve sur des terrains faiblement productifs, bien orientés, aux sols rouges à galets du Rhône et plantés en vignes âgées de plus de 20 ans à production précoce. Le climat est de type méditerranéen et bénéficie de l'influence du Mistral.

VINIFICATION :

Syrah et Grenache sont vinifiés ensemble. La macération traditionnelle, d'une durée de 12 jours environ, permet d'extraire toute la qualité des raisins. Un cahier des charges rigoureux est appliqué depuis la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge rubis. Un nez de fruits rouges mûrs et de fruits confits aux notes épicées. Une bouche ample, ronde et chaleureuse. C'est un vin bien équilibré.

HARMONIE METS/VINS :

Il s'harmonisera très bien avec des poivrons farcis, des selles d'agneau aux herbes, un gigot d'agneau ou du bœuf grillé. Servir à 17 °.

VIGNERONS ARDECHOIS – Quartier Chaussy – BP8 – 07120 Ruoms

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr – site : www.uvica.fr