

Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol Bio



Appellation d'Origine Protégée



« Robe brillante d'un rubis sombre. Nez plaisant avec des fruits noirs et rouges, des épices. La bouche est pleine et toute en équilibre. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

« Syrah, Grenache, cuve et galets roulés, c'est la formule gagnante de cette cuvée bio à la robe d'encre et au nez bien mûr de myrtille et de mûre en confiture saupoudré de notes fumées. On aime l'attaque pleine et pulpeuse, la texture de velours, le milieu de bouche rond, très capiteux et tout en rondeur épaulé par des tanins enrobés, fondus dans la masse impressionnante du fruit. En un mot : voluptueux ! »

Guide Hachette des Vins 2021

CEPAGE

Syrah et Grenache

TERROIR

Dans sa partie Méridionale le vignoble des Côtes du Rhône s'épanouit depuis l'époque romaine et compte aujourd'hui 95 communes. bercé par le mistral qui l'assainit, le vignoble bénéficie d'un climat exceptionnel avec 2 saisons sèches et 2 saisons humides.

Notre vignoble, cultivé en Agriculture Biologique, est situé sur la commune de Bourg-Saint-Andéol. Il se situe en terrasses sur des sols rouges à galets roulés du Rhône. Tout au long du cycle végétatif, un travail pointilleux est observé dans les vignes.

VINIFICATION

Les deux cépages sont vinifiés séparément en respectant les traditions des Côtes du Rhône. Une macération de 10 jours est nécessaire.

DESCRIPTION DU VIN

Une robe rouge rubis. Un nez de fruits mûrs et confits et une touche de pain d'épice. Une bouche ample, ronde et chaleureuse. C'est un vin équilibré.

DEGUSTATION

Il s'accordera très bien avec les légumes farcis et les viandes grillées.

Conseil de Fabrice Sommier : Tartare de bœuf au piment d'Espelette.

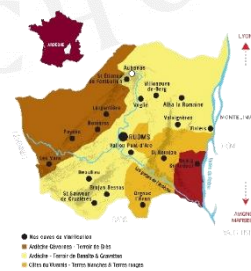
À servir à 16°.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 4 ans.

RECOMPENSES

2019 : 3 étoiles et coup de cœur Guide Hachette des Vins 2021



VIGNERONS ARDÉCHOIS



107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com