

# L'INTRÉPIDE

## Côtes-du-Rhône



### Cépages

60% Grenache, 40% Syrah

### Terroir

Commune de Saint-Romain-en-Viennois, les vignes sont situées à 450m d'altitude sur un sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés, âgées de 30 à 40 ans.

### Viticulture

Respect de la vigne et de l'environnement avec des pratiques anciennes comme le chaussage et le déchaussage des vignes, le désherbage mécanique mené selon les cycles lunaires, la taille en cordon de Royat, nutrition avec engrais organique et compost de paille de lavande.

### Vinification

Récolte manuelle, égrappage en totalité, macération de 21 jours, levures indigènes, élevage en cuve béton durant 9 mois.

### Notes de dégustation

Robe brillante rouge intense aux nuances violines. On découvre un nez frais aux arômes de cassis et citron.

La bouche est fraîche et ample, un vin gourmand avec un bon équilibre, gouleyant.

### Conseils de dégustation

Accompagne les plats conviviaux comme les pizzas ou les grillades mais également la salade de chèvre.

Servir entre 16 et 18°C, ouvrir quelques minutes avant dégustation.

À déguster dès à présent, avec un potentiel de garde de 3 ans.

Domaine La Fille des Vignes - Famille Tailleux et Filles

Plaine de Rouvière, 26110 Piégon

06 50 61 28 10

[domainelafilledesvignes@gmail.com](mailto:domainelafilledesvignes@gmail.com)

[www.domainelafilledesvignes.com](http://www.domainelafilledesvignes.com)

