

L'AVENTURIÈRE

Côtes-du-Rhône



Cépages

90% Grenache, 10% Syrah

Terroir

Commune de Piégon, les vignes sont situées à 350m d'altitude sur un sol sableux, âgées de 30 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 12 mois.

Notes de dégustation

Robe brillante rouge intense aux nuances violines. On découvre un nez complexe aux arômes de fruits noirs. La bouche est fraîche et ample, un vin très gourmand aux tannins soyeux.

Conseils de dégustation

Accompagne aussi bien les viandes en sauce que les viandes grillées, les tartes ou encore le fromage de chèvre affiné. Servir entre 16 et 18°C, ouvrir quelques minutes avant dégustation.

À déguster dès à présent, avec un potentiel de garde de 5 ans.

Domaine La Fille des Vignes - Famille Tailleux et Filles
Plaine de Rouvière, 26110 Piégon
06 50 61 28 10



domainelafilledesvignes@gmail.com
www.domainelafilledesvignes.com

