

Place
aux
VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE LE CLOS DU CAILLOU CÔTES DU RHÔNE NATURE



Cépages :

- Grenache 75%
- Carignan 20%
- Mourvèdre 5%
-



Vinification :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Vinification en grappes entières sans ajout de sulfite et sous protection de gaz carbonique.



Terroir :

Sols sablonneux composés de galets roulés. Sélection des raisins les plus sains des parcelles.

Dégustation :

Ce vin présente une couleur rouge grenat. On découvre un joli nez fruité et floral accompagné d'épices douces, de badiane et de cannelle. La bouche est pure, onctueuse, agréable où l'on retrouve le raisin croquant avec des notes de prunes sauvages et de mûres des bois. Jolie bouteille à boire entre amis en toute simplicité.



Accords mets /vin :

Curry de légumes, pois-chiches et lait de coco. Gratin de patates douces. Risottos.

