

Place
aux
VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE GRAMENON CÔTES DU RHÔNE LA SAGESSE



Cépages :

- Grenache
- Cinsault



Vinification :

Vendange manuelle en caisse avec tri. Macération de 10 jours en cuve ciment brut. Vendange partiellement éraflée. Levures indigènes. L'élevage se fait en cuve pendant 6 mois.



Terroir :

Argilo-Calcaire.



Dégustation :

L'œil : très belle robe rouge grenat.

Nez : après aération, un panier de fruits rouges bien mûrs

Bouche : Attaque souple, gourmande, juteuse, fruité avec une finale sur la fraîcheur. Ce vin de garde a besoin de longues années avant de se dévoiler son potentiel.



Accords mets /vin :

Viande blanche, rouge, cuisine épicée, fromages corsés.