



## CUVEE STYLE AOP COTES DU RHONE ROUGE

### HISTOIRE :

Plus qu'une vigneronne : mon histoire, ma passion, un style... sans artifice, une cuvée faite pour le seul plaisir !

### CEPAGES :

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre

### TERROIR :

Très varié, certaines parcelles argilo-calcaires et d'autres en galets roulés, exposé Nord-Sud. Age moyen des vignes : 3 ans

### CLIMAT :

Méditerranéen

### VINIFICATION :

Vendange éraflée. Fermentation en cuve béton thermorégulée. 1 à 2 délestages durant la fermentation et remontages. Cuvaison 2 à 3 semaines.

### ELEVAGE :

Cuve béton

### APPRECIATION CENOLOGIQUE :

Vêtu d'une jolie robe rouge grenat brillante aux reflets pourpres, ce vin vous offre un nez intense, fruité et floral avec quelques notes d'épices. C'est un vin aux senteurs de cerise bien mûre qui développe beaucoup de fraîcheur et de souplesse.

### VOLUMES :

50 000 bouteilles



Certifié Agriculture Biologique par  
Bureau Veritas



Certifié Vin VEGAN par  
Expertise Végane Europe