



AOC Côtes du Rhône

LES TERRASSES OUBLIÉES 2025

ROUGE
75CL

Réserve

PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : GALETS ROULÉS, ARGILE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION (3-4 SEMAINES)

Belle robe rubis intense aux reflets noirs. Nez de fruits noirs tels que la myrtille et le cassis, complexe, avec des notes d'épices de poivre de Sichuan. Bouche riche et soyeuse, bien équilibrée, offrant un univers aromatique de fruits mûrs, chocolat et épices. Finale complexe, persistante et harmonieuse, avec une très belle buvabilité.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

