



AOC LANGUEDOC

RIVÈRE DU ROI

2025

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : ARGILLO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVAISON (3-4 SEMAINES)

Nez élégant de fruits rouges avec des notes de genièvre et de garrigue.

Bouche bien équilibrée, aux saveurs fruitées avec des touches de cassis et de mûre.

Belle finale intense sur le fruit, les épices de genièvre et un boisé élégant. Finale soyeuse et persistante, d'une grande buvabilité.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

