

LES COSTES

Nobles Terres

AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Noir,
 Carignan,
 Cinsault,
 Syrah,
 Mourvèdre



Notre vignoble est situé dans le Sud Est de la France sur la rive droite du Rhône. Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.



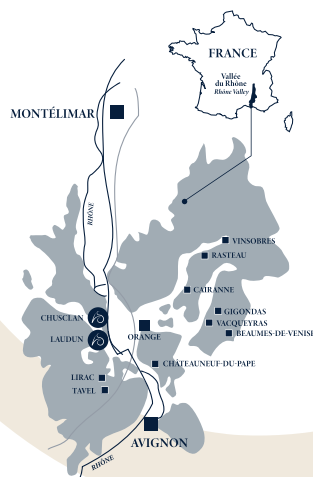
60% Vinification traditionnelle avec une cuvaison de 12 jours et une maîtrise des températures autour de 26-28°C. 40% Vinification en thermo flash détente.



Belle couleur rubis. Le nez séduit par ses arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et d'épices. En bouche on retrouve rondeur et finesse avec une concentration appréciable.



Ce vin s'accordera avec des viandes blanches, des volailles cuisinées aux légumes d'été, des grillades ou encore des plats de cuisine épicée et exotique.
 A servir à 15-17°C.



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.