

Côtes du Rhône 2018

« Liscardinal »

Robe	Robe pourpre aux reflets violets
Nez	Fruits noirs, note épicée
Bouche	Fruits noirs, finale épicée, tanins veloutés
Elevage	Traditionnel en cuve
Rendement	45 hl/ha .
Cépage	Grenache Noir 40%, Syrah 60 %
Terroir	Argilo-Calcaire
Vinification	Vendange égrappée. La fermentation dure une quinzaine de jours, à températures contrôlées entre 25 et 28 °C, avec remontage quotidien. Ensuite élevage d'environ un an en cuve avant mise en bouteille (filtration légère).
Mets et vins	Viandes rouges, en sauce, grillées ou rôties, Charcuteries et fromages.
Potentiel	4 à 5 ans
Récompenses	Médaille d'Or à Orange

