

DOMAINE DU GRAND BELLY

Côtes du Rhône Bio

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Terroir : Argilo-calcaire.

Moyenne d'âge des vignes : 36 ans.

Rendement : 35 hl/ha.

Travail de la vigne : Biologique.

Vinification : Éraflage en totalité des raisins. 4 semaines de macération pelliculaire suivies d'une fermentation rapide de 3 semaines avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Jolie robe cerise avec un nez aux notes de genévrier cade et de garrigue. La bouche est tendue et fraîche, on y retrouve des arômes de fruits rouges frais. C'est un vin avec une bouche tout en souplesse et qui finis sur une note mentholée et épicée.

Accords : Canard aux navets, Chili con carne, Lapin aux pruneaux, Souris d'agneau confite, Saint-Nectaire.

Récompenses : 91 points DECANTER en 2020.

