

MONARQUE ROUGE

Côtes du Rhône Bio

Cépages : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre.

Terroir : Argilo-calcaire.

Moyenne d'âge des vignes : 34 ans.

Rendement : 43 hl/ha.

Travail de la vigne : Biologique.

Vinification : Éraflage total des raisins. 4 semaines de macération pelliculaire puis début d'une fermentation rapide sur 3 semaines avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Jolie robe cerise. Un nez aux notes de genévrier cade et de garrigue. La bouche est tendue et fraîche. On retrouve également des arômes de fruits rouges frais. Une bouche toute en souplesse avec une finale mentholée et épicée.

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

