

LA CUVÉE D'ANTAN

Côtes du Rhône

Cépages : Grenache noir, Syrah.

Terroir : Sols en terrasses villafranchiennes.

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans.

Rendement : 43 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Éraflage des raisins en totalité. 3 semaines de macération pelliculaire. Fermentation sur 10 jours avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Ce vin à la jolie robe cerise est typique de la vallée du Rhône, aux notes de laurier frais et de romarin. Sa bouche est très élégante aux tanins doux et délicats.

Accords : Gardianne de taureau, Côte de Bœuf grillée.

Récompenses : 90 points James Suckling en 2022.

