L’AMARANTE

Côtes du Rhône

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault.

Terroir : Argilo-calcaire.

Moyenne d’âge des vignes : 33 ans.

Rendement : 43 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Éraflage en totalité. Durée de cuvaison d’1 mois avec macération pelliculaire courte de quelques heures. Durée de fermentation lente : 1 mois avec contrôle des températures entre 14 et 18° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Belle robe rose pâle. Un nez riche sur des notes d’agrumes, orange sanguine, pamplemousse et de fruits exotiques. En bouche, arômes de fruits rouges, griottes et groseilles. Sa fraîcheur et son final acidulé font de l’Amarante un vin de plaisir.

Accords : Calamars, tajine de poulet, poulet basquaise, tomates mozzarella.

Récompenses : Médaille d’Or au concours des vins d’Orange. 90 points Wine Enthusiast pour les millésimes 2020 et 2023.

