LISCARDINAL

Côtes du Rhône

Cépages : Syrah, Grenache.

Terroir : Argilo-calcaire.

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans.

Rendement : 43 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Éraflage en totalité. Durée de cuvaison de 5 semaines avec une macération pelliculaire. Durée de fermentation de 3 semaines avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Une robe grenat intense et profonde. Un nez aux notes de fruits rouges, cerises, fraises des bois accompagné d'une touche poivrée. Ce vin rouge est fin et élégant en bouche ayant des notes de fruits à noyaux avec une touche mentholée. C'est un vin typique de la Vallée du Rhône.

Accords : Viandes rouges en sauce, grillées ou rôties. Charcuterie et fromages.