

CÔTES DU RHÔNE • LES ROCHES

ROUGE BIO



Uvaggio:

65% Grenache - 20% Syrah - 15% Mourvèdre.

Zona di produzione:

Côtes du Rhône meridionale, dipartimento Drôme.

Affinamento:

tini di acciaio.



CÔTES DU RHÔNE

ROUGE BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, una sottile miscela di frutti rossi e note di foglie. In bocca è generoso, con una struttura splendidamente opulenta.

La consistenza vellutata con persistenti sapori di ciliegia è esaltata da un tocco di media acidità e morbidi tannini nel finale.

Temperatura di servizio: 16/18° C.