



COTES DU RHONE VARIATIONS 2019

Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan, issus de vignes cinquantenaires et élevés en cuves, cette cuvée offre un vin souple et rafraîchissant.

NOTES :

WINE ENTHUSIAST :
89/100 (millésime 2018)

GUIDE GILBERT ET GAILLARD :
89/100 (millésime 2018)

GUIDE HACHETTE 2020 :
Une étoile (millésime 2017)

ROBERT PARKER :
89/100 (millésime 2017)



ENCÉPAGEMENT

Grenache (50%), Syrah (25%),
Mourvèdre (15%), Carignan (10%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

54 ans

RENDEMENT

34 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton

MISE EN BOUTEILLES

Novembre 2020 (26 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe brillante rouge rubis, reflets violines. Nez de fruits rouges noirs associant des touches d'épices et de graphite. Attaque droite et fraîche, tonalité acidulée signalant un vin dans sa prime jeunesse. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
