



Certifié par FR-BIO-10

COTES DU RHONE VARIATIONS 2023

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

NOTES :

JEB DUNNUCK : 89/100

WINE ENTHUSIAST : 90/100

GUIDE HACHETTE : 1 *
(millésime 2020)

GUIDE GILBERT & GAILLARD :
88/100 (millésime 2021)



ENCÉPAGEMENT

Syrah (40%), Grenache (30%),
Mourvèdre (15%), Carignan (15%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

RENDEMENT

35 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton pendant 9 mois

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2024 (27 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe rubis intense, reflets pourpres. Nez discret mais charmeur mariant fruits noirs à noyau, épices, senteurs de garrigue. Attaque souple, bouche riche et puissante à la jolie texture veloutée. Ensemble gourmand et fin à la fois. »

(Guide Gilbert & Gaillard)