



Certifié par FR-BIO-10

## COTES DU RHONE VARIATIONS 2024

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  
(millésime 2023)

**WINE ENTHUSIAST** : 90/100  
(millésime 2023)

**GUIDE HACHETTE** : 1 \*  
(millésime 2020)

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



### ENCÉPAGEMENT

Syrah (40%), Grenache (40%),  
Mourvèdre (20%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

33 ans

### RENDEMENT

18 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves béton pendant 9 mois

### MISE EN BOUTEILLES

Juillet 2025 (16 000 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)