



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)