



Côtes-du-Rhône Rouge 2023 3

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Sables / Safres, Limons.

Lieu-dit : Husson Nord, Saint-Laurent.

Assemblage : Grenache Noir 65%, Syrah 35%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 10500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 30-08-2024.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, vinification classique.

Elevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, brillante, reflet rouge.

Olfactif : Aromatique, arômes de réglisse, de fruits noirs, de tabac blond.

Gustatif : La bouche est croquante, souple, avec des notes de fruits noirs, de fruits rouges. Les tanins sont souples. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°C et 18°C.

Garde : A consommer entre 2024 et 2030.

Distinctions

JAMESUCKLING.COM 92 /100

