



Côtes du Rhône 2022

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Belle robe rouge grenat. Le nez offre un magnifique bouquet aromatique avec des notes de fruits rouges et noirs comme la cerise et le cassis, mêlées à des notes florales, d'épices et de "garrigue". La bouche est élégante avec des tanins fins et soyeux et des arômes de petits fruits rouges. La finale est racée avec des nuances de tabac.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Côtes-du-Rhône
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Grenache, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319662
Accord mets et vins	Fromage, Plats végétariens, Agneau, Pâtes, Grillades



Vinification

Après la récolte, les raisins sont triés et égrappés. La fermentation a lieu en cuves inox thermorégulées de 150 à 190 hl. Après la fermentation malolactique, les vins sont transvasés en partie dans des fûts de chêne, en partie dans des foudres en chêne et enfin dans des cuves en inox où ils vieillissent pendant un an.

Terroir

Terrasses pierreuses sur argile, calcaire et gravier.

Histoire

Ce vin est produit par la famille Perrin selon les mêmes techniques de viticulture et de vinification que celles utilisées au Château de Beaucastel. Seulement 20 % des Côtes-du-Rhône ont le droit de porter la mention "Villages". Il s'agit des meilleurs terroirs du vignoble.

