



Côtes du Rhône, L'Insouciante

Appellation d'origine protégée (A.O.P) « Côtes du Rhône »

Cépages => 51 % Grenache, 28% Carignan et 21% Syrah

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe de couleur rouge grenat

Au Nez => Arômes de fruits noirs avec une petite touche d'épices

En Bouche => Vin souple, épicé avec une finale chaleureuse

Type de sols => Argilo-calcaires et alluvions du Rhône

Vinification => Macération de 10 à 12 jours à température contrôlée à 28°C

Elevage => En cuves inox

Viticulture => Vin biologique

Température de service => Entre 14 et 16°C

