



Domaine des Pasquiers



Côtes du Rhône

AOP CÔTES DU RHÔNE - ROUGE



CÉPAGES

75% Grenache, 25% Syrah

SOLS

Légers à la limite des coteaux de Sablet.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

Eraflage total avec fermentation de 10 à 15 jours en cuve béton à une température de 25°C. Une fois la fermentation malo-lactique effectuée, élevage de 3 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément et le vin est filtré avant la mise en bouteilles.

GARDE

4 ans

DÉGUSTATION



Ce vin porte une robe grenat profond.



Très aromatique. Tout d'abord, des arômes gourmands de fruits rouges, puis vient ensuite une pointe réglissée et poivrée.



La bouche charnue garde une bonne longueur avec une finale sur le fruit.

ACCORDS METS & VINS

A déguster sur des grillades, des volailles et plateau de charcuteries.