



Domaine des Pasquiers



L'Envy

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU - ROUGE



CÉPAGES

40% Grenache, 40% Syrah, 20% Mourvèdre

SOLS

Plateau argilo-calcaire avec des galets roulés.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

Utilisation de barriques bordelaises. Eraflage total avec fermentation de 33 jours en cuve béton à une température de 33°C. Fermentation malo-lactique effectuée. Les cépages sont vinifiés séparément. Elevage par cépages de 9 mois en barriques puis assemblage et collage.

GARDE

9 ans

DÉGUSTATION



Une robe grenat sombre.



Des arômes intenses de fruits rouges écrasés, d'humus et de poivre.



La bouche est longue, les tanins sont soyeux. Un vin structuré et complexe.

ACCORDS METS & VINS

A découvrir sur des viandes grillées.