

DOMAINE DE BOISSAN



CÔTES DU RHÔNE

« Rouge »

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

VINS ROUGES. ASSEMBLAGE DE TERROIRS

Vignes : 10 à 30 ans.

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah.

Vinification et élevage : récoltes manuelles.
Élevage en cuves enterrées avant mise en bouteilles.

Dégustation : : bouquet puissant, généreux (pruneaux).
Bouche : fruitée, petits fruits rouges.

Température de dégustation : 17 à 18°.

Conservation : 3 à 5 ans.

Conseil du sommelier : viandes rouges et blanches,
charcuterie, volailles, grillades.

