

CRÉPUSCULE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

TERROIR :

Éboulis caillouteux calcaires et alluvions anciens. 30 à 40 hl/Ha.



CÉPAGE

30 % Syrah et 70 % Grenache



VINIFICATION

Sélection parcellaire au vignoble. Maturité optimale. Raisins égrappés et foulés. Longue macération en cuves inox avec contrôle de la température (1 mois environ). Extraction ménagée de la couleur et de la structure.



DÉGUSTATION

Robe soutenue, dense. Nez intense de mûre et de fruits noirs. La bouche est fraîche, ample, soyeuse, où s'additionnent fruits sauvages et senteurs de garrigue. Vin soyeux et corsé.



*CONSERVATION

A consommer dès maintenant. Ce vin se conservera 3ans.

