



 **DOMAINE**
La Guicharde



CUVÉE « PUR ROUGE » 2020



ELABORATION

Culture biodynamique avec vendanges mécaniques.

Egrappage total, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée, levures indigènes uniquement.



NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Couleur pourpre, vive.

Nez : Franc, fruité, arômes intenses de fruits des bois frais.

Bouche : Gourmande, chaleureuse, souple, notes de fruits noirs et de fruits rouges, de cacao, tanins fins et frais, bonne intensité.

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, volailles, terrines de campagne...

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique



Appellation « Côtes du Rhône » Rouge



Massif d'Uchaux - Vallée du Rhône



65% Grenache - 35% Syrah



Des vignes âgées de 10 à 30 ans



Sols argilo-limoneux-sableux



Prêt à boire ou à conserver 2/3 ans



A servir entre 16° et 18° C



14,5% Vol

