



CUVÉE « GENEST » 2017



ELABORATION

Culture biodynamique avec vendanges manuelles.

Egrappage total, fermentation et élevage 2 ans en cuve inox thermo-régulée, levures indigènes uniquement.



NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Couleur rubis, soutenue.

Nez : Intense, arômes de fruits noirs et de fruits rouges confiturés.

Bouche : Profonde et intense, notes de fruits noirs et de fruits rouges, de cacao, d'épices douces, tanins veloutés et élégants, longue persistance.

Accords mets et vins : Côte de bœuf, magret de canard, pintade, viandes rouges en sauce, gibier...

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique



Appellation « Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux » Rouge



Massif d'Uchaux - Vallée du Rhône



60% Grenache - 40% Syrah



Des vignes âgées de 30 à 60 ans



Sols argilo-limoneux-caillouteux



Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 ans



A servir entre 16° et 18° C



15% Vol

