



AOC Côtes du Rhône Picadou



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Appellation : AOC Côtes du Rhône
Encépagement : Grenache, Syrah, Cinsault,

Terroir :

Argilo-calcaire, sableux avec des galets roulés
Un soin particulier est apporté au travail du sol, enrichi d'amendements organiques. Le savoir-faire revendiqué consiste à intervenir le moins possible sur la vigne, tout en concentrant les efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels.

Vinification :

Les vendanges sont effectuées mécaniquement, sur sélection parcellaire et à maturité optimale, avec un égrappage et un léger foulage.
Vinification traditionnelle avec contrôle des températures. L'élevage s'effectue en cuve inox pendant 8 à 10 mois.
Degrés d'Alcool : 14°

Dégustation :

L'œil : jolie robe
Le nez : notes d'épices, d'herbes de garrigue.
La bouche : Equilibrée et dotée de bouquets inattendus sur des arômes de fruits.

Température de dégustation et Alliance :

A servir à 13°C.
Suggestion culinaire : Poulet fermier rôti, une entrecôte à l'origan, une fricassée d'agneau ou des rognons de bœuf à la broche.

Conservation :

Potentiel de garde de 4 à 6 ans.

