

Sélection

Côtes-du-Rhône Rouge

Notre Valeur Sûre...



Couleur : Rouge

Millésime :

Appellation : Côtes du Rhône

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès. Exposition qui favorise l'ensoleillement optimal des vignes.

Assemblage : 60% Grenache
30% Syrah
10% Cinsault

Vinification : Traditionnelle, 25 jours de macération avec délestage. Elevage en fût de chêne 6 mois.

Fermentation à température régulée

Vieille vigne de 60 ans.

Production : 4000 Bouteilles

Garde : de 3 à 7 ans

Caractéristique : Jolie robe violine à reflets rouges carminés. Sa bouche est suave et ronde sur des arômes de fruits rouges et de réglisse, tanins agréables. Belle longueur et étonnante complexité.

Conseil de Dégustation : Suprême de pintadeau aux cèpes, côte de bœuf, grillades, tourtes. Vin agréable en toutes occasions.



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr