

CO HO LA, Côtes du Rhône 2007

AOC Côtes du Rhône Rouge

Un Côtes du Rhône et ses trois plus grands cépages pour un vin tout en velours. A portée de main pour déclencher ou poursuivre un moment de plaisir.

Cépages

70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre

Sélection de vignes à rendements modérés.

Le Grenache apporte la chaleur et le moelleux, la Syrah: la couleur et le fruit. Le Mourvèdre donne de l'élégance et de la profondeur grâce à ses notes épicées.

Elevage

Assemblage des différents cépages après fermentation malolactique.

Mûrissement des vins en cuve pendant un an jusqu'à la date optimale d'embouteillage

Vinification

Des cuvaisons simples avec peu de remontages et deux délestages pour obtenir beaucoup de fruit et une structure tendre.

Dégustation

Aspect : Robe rouge rubis dense aux reflets violacés.

Nez : Nez pur, montre d'intenses arômes de fruits rouges, de confiture de framboise. A l'agitation, aux fruits viennent s'ajouter des notions d'épices et d'olives noires.

Goût : Attaque tendre et volumineuse. Élégante structure pleine de fraîcheur. L'alternance de fruits et d'épices donne à ce vin un bel équilibre et une harmonie qui tente le palais.

Service : Servir à 16°-18°. Accord : bœuf, agneau, volaille en sauce, grillades.