



ATLAS

AOP Côtes du Rhône Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir & Culture : Argilo calcaire.

Vin biologique, vignoble pionnier en Agriculture Biologique depuis 1973.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Fermentation entre 21 et 30 jours en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle.

Dégustation: Sa robe rubis s'allie aux fragrances de framboise. Ce vin rouge s'ouvre en bouche sur des tanins puissants et ciselés, laissant place aux notes de garrigue et fruits mûrs avec une finale griottes.

Garde : Environ 5 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : Avec un gibier, ou des viandes rouges et/ou fromage typé bleu.

Servir à 16-18 ° environ.

DOMAINE
des
Cèdres