

DOMAINE PÉLAQUIÉ



COTES DU RHONE ROUGE



ASSEMBLAGE

Grenache, Syrah

TERROIR

Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés. Exposition Nord.

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont totalement égrappés puis vinifiés séparément. Après une macération à froid de 24h, la fermentation se déroule en cuves techniques thermo régulées avec brassages réguliers durant 10-15 jours, avant un élevage de 12 à 16 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Belle robe grenat. Au nez se dégage un bouquet de fruits rouges. La bouche est ronde et fruitée. Cette cuvée se veut un vin gouleyant et polyvalent. Elle accompagnera la charcuterie et la cuisine provençale.