

Clos St-Antonin, Rhône, France
Côtes du Rhône 2018
AOC Côtes du Rhône



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 14 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

80 % Grenache
10 % Mourvèdre
10 % Syrah



Terroir

Commune de Jonquières
Parcelles situées autour de la ferme St Antonin au nord de l'appellation



Viticulture

Vendanges manuelles



Vinification

Éraflage à 80%
Macération pendant 12 à 15 jours
Elevage de 9 mois en cuve béton et en foudre



Service

14 à 16° C



Garde

2 à 5 ans



Accord

Charcuteries
Côtes d'agneau grillées
Pots-au-feu, carbonnades
Poulet rôti



Dégustation

Ce vin dévoile une robe oscillant entre le pourpre foncé et le rubis. Le nez est intense avec des arômes de fruits rouges et noirs comme la myrtille et le pruneau assez soutenus annonçant un jus riche. On retrouve la même intensité en bouche avec des notes de kirsch, de mûres, d'herbes de Provence et d'épices poivrées. Les tanins sont déjà bien fondus. C'est un vin juteux, charpenté et chaleureux, avec une belle longueur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE