

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