

# Clos St-Antonin, Rhône, France

## Côtes du Rhône 2020

### AOC Côtes du Rhône



#### Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 15 %  
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