

CÔTES DU RHÔNE

Rouge



Un nez de fruits rouges composés, d'épices et de réglisse, une bouche équilibrée sur le fruit et belle fraîcheur une finale sur des tannins fins et fondus.



Ce vin accompagnera avec bonheur des viandes blanches, les volailles, et fera merveille aux côtés des grillades de l'été.

Mariage réussi entre les terroirs «Le Coteau» et «Les Collines», sols et expositions variés.

Âge moyen des vignes : 20 ans.

Rendement moyen : 50 hl/ha.

Production annuelle : 100 000 bouteilles. (8 300 caisses).

Grenache 70% - Syrah 20% - Mourvèdre 10%

Vendange manuelle et mécanique avec tri à la parcelle. Eraflage total et léger foulage. Cuvaision de 8 à 10 jours en cuves inox thermorégulées. Après les fermentations, la mise en bouteille est effectuée au printemps qui suit la récolte pour préserver le fruit.

À consommer dans les 3 ans. La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

Domaine Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres

Tél. +33 (0)475 27 61 01 Fax. +33 (0)475 27 68 40

Mail : vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com