

CÔTES-DU-RHÔNE

AOC rouge Les Pierres Chaudes

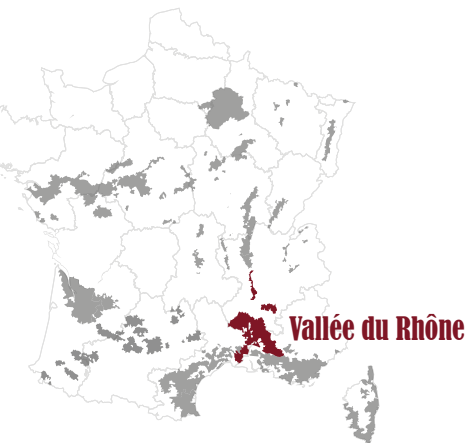
La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

Vallée du Rhône

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

LOUIS FFRE



Le vignoble des Côtes-du-Rhône est l'un des plus anciens de notre territoire. On considère généralement qu'il a été créé au 1er siècle avant Jésus-Christ. Mais ce n'est qu'en 1937 qu'apparaît l'Appellation d'Origine Contrôlée 'Côtes-du-Rhône'. De Vienne à Avignon, l'appellation s'étend de part et d'autre du Rhône sur 163 communes et 6 départements, ce qui en fait la seconde région viticole de France. Le Côtes-du-Rhône est produit essentiellement dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les sols sont composés de marnes bleues et d'alluvions argilo-calcaires.



Cépages

Grenache noir, Syrah et Mourvèdre.



Elaboration - Vinification

Le travail commence à la vigne par une sélection minutieuse des parcelles. A la suite des vendanges, nous procédons à une vinification et un élevage traditionnels.



Dégustation

Robe : Rouge intense.

Nez : Concentrés en arômes fruités et floraux avec des notes épicés.

Bouche : L'attaque est franche et agréable. Un vin tout en volume souligné par des tanins très fins accompagnés d'arômes épicés. Belle finale .



Accords mets et vins

A déguster avec des terrines de foie de volaille, un plateau de charcuterie, des lasagnes, un magret de canard ou un plateau de fromages.

Servir à une température de 14 à 17°C.



Garde

De 5 à 7 ans.

