

Sélection - *Vieilles Vignes*

Côtes du Rhône Rouge AOP



82 Route d'Estézargues

30390 DOMAZAN

Tél : +33 (0)4 66 57 04 84

contact@domainevaleriane.com



*La quintessence
de nos vieux ceps*



CÉPAGES

50% Syrah - 50% Grenache



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les deux cépages sont assemblés dès l'encuvage et ainsi vinifiés ensemble de façon à extraire tout leur potentiel. Le Grenache apporte la chaleur, la rondeur et le charnu tandis que la Syrah donne à ce vin l'intensité de sa robe et complète sa grande richesse aromatique. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé un an en cuve, avant d'être mis en bouteille à la propriété.



CONSERVATION

À déguster dès maintenant,
potentiel de garde 5 ans.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un beau rouge cerise, les arômes de fruits mûrs et de griottes se mêlent à des saveurs d'épices. L'attaque est ronde avec des tanins très présents, fins et charnus, on retrouve en bouche des notes d'épices avec une belle persistance aromatique.

ACCORD METS ET VIN

Servi à 16 °C, ce vin conviendra parfaitement aux viandes rouges grillées ou en sauce (rosbif, gigot d'agneau, daube ou civet de gibiers) et aux fromages affinés.



www.domainevaleriane.com