



LA SOLITUDE ROUGE 2018, A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

Assemblage

Les raisins sont issus de terroirs de cailloutis argilo-calcaires typiques de la Vallée du Rhône méridionale.

- Grenache noir 50%
- Syrah 40%
- Mourvèdre 10%

Vinification & élevage

Les raisins sont triés et égrappés puis vinifiés en cuve béton avec des macérations d'environ 25 jours. Les vins sont ensuite élevés en cuve béton et inox pendant 1 ans.

Dégustation

Une belle robe rubis, un nez intense de fruits rouges avec des notes de poivre noir et d'épices provenant de la Syrah. Une bouche souple et gourmande avec une structure tannique tout en finesse.

Accords mets & vin

Parfait pour accompagner de la charcuterie, des viandes rouges grillées, mais également de la cuisine asiatique (en particulier en sauce aigre douce) ou italienne et de nombreux fromages.

Recommandations

- À boire dès maintenant jusqu'en 2024.
- Température de service : 16 à 18° C.

