

ROCHEGUDE

Côtes-du-Rhône Villages

RocheGude Rouge

Profondeur et typicité...



Couleur : Rouge

Millésime :

Appellation : Côtes du Rhône Villages

Terroir : Vallée du Rhône Sud, RocheGude.

Terroir d'argiles rouges, des grès perméables et légers et des zones siliceuses. Plateau exposé au vent.

Assemblage : 80% Grenache
20% Syrah

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, 21 jours de macération avec délestage. Utilisation des levures indigènes

Fermentation à température régulée

Vieille vigne de 60 ans.

Production : 4000 Bouteilles

Garde : de 2 à 6 ans

Caractéristique : Eclatante couleur rubis. Au nez des arômes de baies écrasées et coulis de framboise. Intense et fruité, sa bouche est suave et ronde. Ce vignoble d'altitude révèle un vin frais épicé.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal pour vos soirées tapas, viandes grillées et spécialités fromagères telles que les raclettes et tartiflettes.



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr