



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Côtes du Rhône Rouge

Cuvée Romaine



Cépages : 50 % Grenache, 50 % Syrah.



Vinification : Récolte entièrement manuelle, pas d'éraflage, foulage à la réception. Vinification en cuves bétons, remontages et délestages pendant la fermentation alcoolique, température maximale 24 degrés. Élevage en cuve béton.



Dégustation :

Visuel : La robe est soutenue, limpide et brillante.
Nez : Le nez est agréable, puissant et complexe.
Bouche : La bouche est puissante avec une belle matière. Les tannins sont présents, mais pas asséchants.



Température de service : À déguster entre à 18 °



Potentiel de Garde : 5 ans.



Cet assemblage Grenache, Syrah donne à ce vin tout son équilibre.

Sa puissance lui permet d'accompagner des viandes rouges grillées ou en sauce, du gibier ou un beau plateau de fromage.