

Tradition Prestige

Côtes-du-Rhône Rouge

Expression de Notre Terroir...



Couleur : Rouge

Millésime :

Appellation : Côtes du Rhône

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès. Exposition qui favorise l'ensoleillement optimal des vignes.

Assemblage : 50% Syrah

50% Grenache

Vinification : Traditionnelle, 25 jours de macération avec délestage, pigeage et remontage quotidien. Les levures indigènes fermentent à une température régulée de 25°C.

Vieille vigne de 60 ans, élevage en barrique durant 12 mois. Fût de chêne français à grains fins.

Production : Faible rendement maîtrisé. 5500 Bouteilles

Garde : Très bon potentiel de garde : de 5 à 10 ans

Caractéristique : Magnifique robe burlat à reflets mauves.

Bouche ample, soyeuse et élégante sur des notes de confiture de fraise et de framboise. Légèrement réglissée associée à du poivre rouge, du pain grillé et une touche de menthe poivrée.

Conseil de Dégustation : Mijoté de veau à la provençale, magret de canard aux figues, compagnon idéal sur une tome de Savoie affinée des Bauges, desserts chocolat.



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

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