

Puyméras

*Côtes-du-Rhône Villages Puyméras
Rouge*

Profondeur et typicité...



Couleur : Rouge

Millésime :

Appellation : Côtes du Rhône Villages Puyméras

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Puyméras.

Le vignoble s'étend sur plusieurs communes très vallonnées allant de 220 à 600 m d'altitude.

Vignes situées sur des terrasses caillouteuses composées de galets roulés et de lauzes anguleux, recouverts d'une terre fine, rouge sablo-caillouteuse.

Assemblage : 60% Grenache
40% Syrah

Vinification : Traditionnelle, 25 jours de macération en cuve béton avec délestage. Elevage de 12 mois en foudre de chêne français.

Fermentation à température régulée (25°C)

Vieille vigne de 60 ans.

Production : 6000 Bouteilles.120 Magnums

Garde : de 4 à 10 ans

Caractéristique : Jolie robe rouge au reflet pourpre et brillant.

Sa bouche est empreinte d'une certaine structure, de tanins présents et agréables. On découvre un mélange aromatique complexe de cerise noires des Pyrénées, prunes sauvages associé au bois de santal et réglisse.

Conseil de Dégustation : Pintadeau farcis, le traditionnel coq au vin, gardianne de taureau, fromages affinés.



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

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