

CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME  
**MAURICE MARCHAL**  
*100 % syrah*

Âges des vignes : 50 ans  
Rendement : 38 hl/ha

Terroir : alluvions du Rhône aux dominantes limono-sableux, légèrement argileux, recouverts de galets roulés avec une exposition sud, sud-ouest, orienté vers l'Ardèche.

Vinification et élevage : vendanges éraflées, fermenté en cuve inox avec égrappage partiel et macération longue. Élevage sous bois de chêne français pendant 12 mois pour 40% du volume, le reste en cuve inox.

Dégustation : à la robe rubis brillante, ce Brézème avec son nez dominant de fruits noirs compotés et de réglisse nous offre en bouche un vin complexe au boisé fondu et aux arômes grillés et de confiture de cerises.

*Potentiel de garde élevé*  
*Servir à 16 - 17°C*

