

CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME
BRÉZÈME ROUGE
100 % syrah

Âges des vignes : 50 ans
Rendement : 35 - 45 hl/ha

Terroir : alluvions du Rhône aux dominantes limono-sableux, légèrement argileux, couverts de galets roulés avec une exposition sud, sud-ouest

Vinification et élevage : vendanges éraflées, fermenté en cuve inox et macération de 2 à 3 semaines à basse température.

Dégustation : à la robe grenat scintillante, ce Brézème avec son nez dominant de fruits rouges frais nous offre en bouche un vin tout en rondeur avec une bonne acidité et des notes épicées persistantes

Moyenne garde, 5 ans
Servir à 16 - 17°C

