

CÔTES DU RHÔNE ROUGE/RED
"Les Essaims"

Appellation : Côtes du Rhône contrôlée

Vintage: *Guaranteed Côtes du Rhône*

Cépages : Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah

Varieties of vine: *Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah*

Vinification : Traditionnelle après égrappage. Fermentation 15 jours en température contrôlée puis soutirage en cuve inox.

Vinification: *Traditional after destemming. 15 days of fermentation in controlled temperature then racking in stainless steel tank.*

Caractéristiques gustatives : Robe rouge soutenue. Arômes de fruits rouges de type cassis et cerises. Une finale bien ronde, souple et fruitée.

Gustative characteristics: *Brilliant red robe. Aromas of red fruits like blackcurrant and cherry. Rounded, supple in the mouth and fruited on the finish.*

Accord mets/vins : Viandes grillées, charcuteries, fromages. Cuisines méridionales.

Harmony with dish and wine: *Grilled meat, pork butcheries, cheeses. Southern French cuisine.*

Température de service : 12 ° C

Temperature service: 12° C



Type de bouteille : Bourgogne tradition

Standard model of bottle: *heavy traditional bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 et 12 bouteilles expédition

Packaging: *Cases of 6 and 12 bottles*