

CÔTES DU RHÔNE ROUGE/RED
Vieilli en fûts de chêne
"Lysis"

Appellation : Côtes du Rhône contrôlée

Vintage: *Guaranteed Côtes du Rhône*

Cépages : 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Carignan

Varieties of wine: *70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Carignan*

Vinification : Macération traditionnelle 18-20 jours. Vieillessement en fûts de chêne 50 % en foudre, 50 % en barriques de 2 ans pendant 12 mois.

Vinification: *18-20 days of traditional maceration. Ageing in oak barrel with 50 % in new barrel, 50 % in 2 years old barrels for 12 months.*

Caractéristiques gustatives : Robe rouge intense. Arômes de fruits rouges très murs et notes d'épice douce, vanille, réglisse. Chaleur et exubérance bienvenues et recherchées. Beaucoup d'onctuosité en bouche.

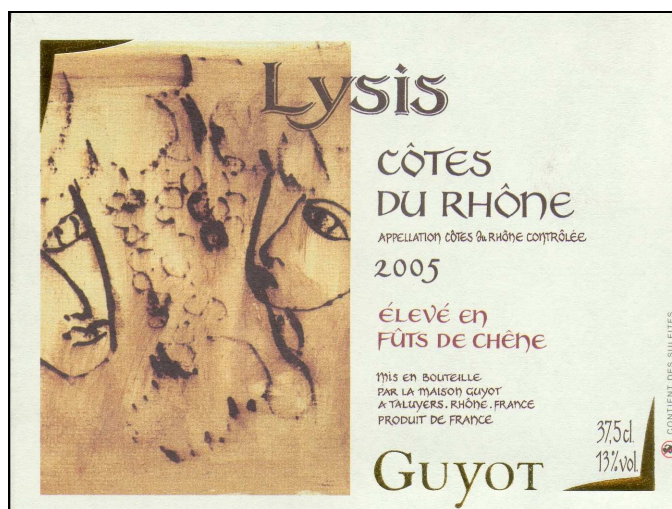
Gustative characteristics: *Intense red. Aromas of ripe fruits and sweet spice, vanilla and liquorice. A welcome warmth and exuberance. Mellow finish and with character. Well balanced and concentrated.*

Accord mets/vins : Viandes rôties et en sauce légèrement relevées, fromages.

Harmony with dish and wine: *Roasted meat, cheese.*

Température de service : 14° C

Temperature service: 14° 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*