

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE/RED
"L'Envol"**

Route des Vins Indigo (Nord Vaucluse, de Bollène à Vaison, Orange et Jonquières)

Appellation/Vintage : Côtes du Rhône Villages contrôlée/*Guaranteed Côtes du Rhône Villages*

Cépages/Varieties of wine: 50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah

Degré alcoolique/Degree of alcohol: 14% vol.

Situation du Domaine : Dans la partie méridionale des Côtes du Rhône. Entre Châteauneuf du Pape et Gigondas, sur le magnifique secteur du "Plan de Dieu".

Location: *In the Southern part of the Côtes du Rhône, between Châteauneuf du Pape and Gigondas, on the magnificent plain known as "Plan de Dieu".*

Terrains : Argilo calcaire, recouvert d'un sol de cailloux ronds.

Grounds: *Chalky clay, covered with round stones.*

Rendements/Yield: 27 hl / ha

Vinification : Égrappage puis vinification traditionnelle avec des macérations minimum de 20 jours. Élevage en barriques (barriques neuves de 1 et 2 ans) pendant 15 mois. Chaque cépage est vinifié à part. Assemblage avant la mise en bouteille.

Vinification: *Traditional vinification with a maceration period of at least 20 days. Ageing in oak barrels (partly new, partly one and two-year-old barrels) during 15 months. Each vine variety is vinified separately. Blending before bottling.*

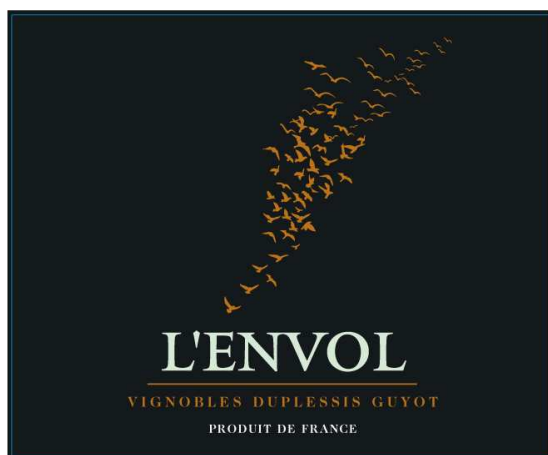
Caractéristiques gustatives : La vendange est manuelle et s'effectue tardivement par une maturation optimale, ce qui confère à ce Côtes du Rhône une robe soutenue avec des reflets grenats. Des arômes de fruits rouges assez mûrs, épices et réglisse en fin de bouche. Chaleur et rondeur apportent l'onctuosité recherchée.

Gustative characteristics: *The grapes are hand-picked as late as possible in the vintage to ensure optimum ripeness, giving this Côtes du Rhône a very deep colour with a hint of mahogany. It has delicious aromas and flavours of ripe red fruits, spices and licorice, with a rich, warm, round finish.*

Accords mets/vin : Viandes rouges rôties, grillées et sauces relevées. Cuisine épicée.

Harmony with dish and wine: *Roast and grilled red meat, especially highly-seasoned sauces, spicy food and robust rice and pasta dishes.*

Température de service/Temperature service: 15° C



Type de bouteille : Bourgogne lourde privilège

Standard model of bottle: *Heavy privilege bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 bouteilles

Packaging: *Cases of 6 bottles*