



« Terre de Mistral »

## RÉMY FERBRAS



### AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES ROUGE

#### Région

Vallée du Rhône méridionale - France

#### Terroir

Les sols sont majoritairement argilo-calcaires caillouteux sur coteaux en pente légère.

#### Cépages

Grenache - Syrah - Cinsault - Mourvèdre

#### Vendanges & vinification

Raisins vendangés à maturité optimale.

Egrappage, foulage, et encuvage. Fermentation alcoolique et macération d'environ 2 semaines, cépage par cépage.

Fermentation malolactique et élevage pour partie en barrique de deux à trois vins.

#### Dégustation

Robe de couleur pourpre.

Nez de fruits rouges compotés, avec des notes de fraises cuites et quelques touches d'épices.

La bouche est ample, charnue, les tannins soyeux.

Une jolie finale pleine de fraîcheur.

#### Accords mets & vins

Parfait sur une épaule d'agneau au thym.

Servir entre 15 et 16°C.

A déguster entre 2 et 5 ans.

*R. Ferbras*



S.A. LES GRANDES SERRES

430, Route de l'Isolon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.

[www.remy-ferbras.com](http://www.remy-ferbras.com) - [contact@remy-ferbras.com](mailto:contact@remy-ferbras.com)