

Rémy Ferbras



AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU ROUGE

Région

Vallée du Rhône méridionale - France

Terroir

Les sols sont principalement composés de gravillons calcaires et d'argile brune

Cépages

Grenache - Syrah - Cinsault - Mourvèdre

Vendanges & vinification

Vendange à maturité optimale.

Vinification traditionnelle cépage par cépage. Fermentation alcoolique entre 26 et 28°C avec deux semaines de macération.

Fermentation malolactique.

Assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Robe intense grenade aux reflets violacés.

Nez explosif avec des arômes de fruits cuits, accompagné de quelques notes de figue.

La bouche est ample et riche, les tannins sont fondus.

Jolie longueur toute en finesse et en élégance.

Accords mets & vins

S'accordera idéalement sur un civet de lapin.

Servir entre 15 et 16°C. Ouvrir avant service.

A déguster entre 2 et 5 ans.

R. Felias

