

# AOC CÔTES DU RHÔNE



2022



**Couleur :** Rouge

**Sols et terroir :**

Vignes orientées sud-est. Sols argilo-calcaires : Argiles jaunes et sol sablonneux

**Cépages :**

- 60% Grenache
- 30% Syrah
- 10% Carignan

**Âge des vignes :**

Grenache 40 – Syrah 20 – Carignan 60 ans

**Rendement :** 33 hectolitres par hectare

**Viticulture :**

Travail du sol - Utilisation minimaliste de produits de traitements. Favorisation de la surface foliaire.

**Vinification :**

Récolte manuelle. Eraflage à 100%. Remontage et délestages. Contrôle des températures. Cuvaision de 20 jours. Elevage séparé des gouttes et des presses en cuves bétons.

**Temps de garde :** 2 à 3 ans