



Rouge



40% Grenache  
30% Syrah  
30% Mourvèdre



75 cl

Association  
et Chêne

AROMATIQUE  
ET CHÂRNU

## Terroir



Sols plus ou moins profonds, très caillouteux, ils sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés mélangés à de l'argile rouge sableuse.  
Climat : C'est le secteur le plus sec des Côtes du Rhône, le vent dominant est le mistral, l'ensoleillement est d'environ 2800 heures par an, la chaleur emmagasinée par les cailloux dans la journée est restituée la nuit.

## Vinification



Récolte manuelle en caissettes, tri à l'arrivée au chai, fermentation alcoolique thermo régulée avec pigeage régulier du moût, fermentation malolactique.  
Elevage en barriques environ 12 mois.

## Notes de dégustation



Nez : Il révèle des notes de fruits noirs, confituré, de chair de cerise "coeur de pigeon", de kirsch, de réglisse et épices...  
Bouche : Ample et gourmande, les tanins sont serrés, denses et veloutés.

## Servir



Température de service : 17-18°C

## Potentiel de vieillessement



de 5 à 10 ans.

## Accords



Sur tous les gibiers, repas de chasse, mais aussi les mitonnés telle une daube à la provençale, les viandes rouges simplement grillées, poêlées de champignons.

