



## *AOP Côtes du Rhône Rouge Domaine Saint-Laurent*



### **Cépages**

Grenache, Carignan, Syrah

### **Terroir**

Vignes âgées de 20 ans situées sur des sables fluviatiles d'âge pliocène provenant de l'érosion des terrasses et revêtant de galets et de graviers les pentes sableuses des collines.

### **Vinification**

La vendange est vinifiée traditionnellement. La fermentation est conduite à des températures entre 25 et 28° avec une macération de 25 à 30 jours. Elevage en cuve.

### **Dégustation**

Une robe rubis éclatante. Un nez poivré aux arômes de fruits rouges, souligné de réglisse et de violette. Une bouche charnue et onctueuse aux tanins veloutés développant un bouquet complexe d'épices et de fruits souligné de notes florales.

### **Accompagnement**

Ce vin accompagnera les viandes rouges, les plats mijotés et civets.

### **Température de service**

Entre 15 et 16 °C.

### **Potentiel de garde**

Deux à quatre ans.