



Côtes du Rhône rouge



Zone de production : Sur la commune de St Genies de Comolas, limitrophe de Lirac et de Tavel, sur la rive droite du Rhône.

Vignoble : sol sableux et argile rouge à cailloux roulés, petits coteaux sud / sud-ouest.

Cépage : grenache, syrah, mourvèdre.

Vinification : traditionnelle, cuvaison de 10 à 15 jours.

Durée de conservation : environ 5 ans.

Caractère : fruité, tout en souplesse parfum de syrah, corsé et élégant.

Mets : daube provençale, petits farcis provençaux.

