



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Côtes du Rhône

Cuvée : la Dame rousse

Millésime : 2018

Couleur : rouge

Surface : 14 Ha.

Rendement : 45 Hl/Ha

Age des vignes : 25ans

CÉPAGES :

Grenache 40 %

Syrah 30 %

Cinsault 15%

Carignan 10%

Mourvèdre 5%

Terroir : sablo-argileux, argilo calcaire avec des galets roulés.

Vinification : éraflage à 100%, 15 à 20 jours de macération avec contrôle des températures.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge profond

Arômes : très fruités (cassis, fruits rouges et violette).

En bouche : de la fraîcheur, des tannins fins, une belle longueur.

Accords : viandes froides, grillades, charcuterie et fromages à pâtes molles.

Température de service : 16 à 18°C

Potentiel de garde : 1 à 5 ans

