



DOMAINE DES ANDRINES

FAMILLE ISSARTIER DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

Cuvée Manon CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2022



CÉPAGES 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan

TERROIR

Terroir avec un sol de galets roulés sur des sables ou des marnes de pliocènes rougis par les oxydes de fer avec des terrasses villafranchiennes. Ainsi qu'un sol argilo-calcaire sablonneux.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

DÉGUSTATION

Belle robe soutenue, brillante et limpide aux reflets rubis. Nez fin et délicat de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) avec une note amylique.

En bouche, explosion de fruit, les notes de fraise et cerise mûre se mêlent à la violette avec une touche de chocolat. La finale légèrement fumée est prolongée par des tanins fondus et élégants.

VINIFICATION

Vendange mécanique permettant une cueillette du raisin à sa maturité optimum, vendange égrappée, cuvaion d'environ 30 jours avec une maîtrise des températures dans des cuves inox, bétons, aciers émaillés. Élevé un an en cuve.

ACCORD MET & VIN

En suggestion avec du lapin à la moutarde, des viandes rouges grillées, du carré d'agneau.

GARDE

A déguster dès maintenant, potentiel de garde de 8 ans