

# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SIGNARGUES

## " CROIX SAINT-MARC " 2020



### CÉPAGES

Grenache 50%, Mourvèdre 30%,  
Syrah 20%

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vignoble conduit en Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve inox, et éraflage.  
Elevage en cuve inox, et en cuve en ciment  
avec résine époxy.

### DÉGUSTATION

Belle robe rubis éclatante aux reflets pourpres.  
Le nez est séduisant sur de légers arômes de  
mûres et d'épices.  
En bouche, un vin souple aux tanins ronds, une  
belle structure et une longue finale.

### ACCORDS METS & VINS

Côte d'agneau, Daube de sanglier, fromages affinés

*A déguster dès maintenant, potentiel de  
garde 5 ans*



**DOMAINE  
LA QUINE**

0,75CL - ALC00L 14°C