



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

" LES JAS " 2020



CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%,
Carignan 5%, Cinsault 5%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vignoble conduit en Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques avec égrappage total, fermentation en cuve inox, et en cuve en ciment avec résine époxy.
Elevage en cuve inox et en cuve en ciment avec résine époxy.

DÉGUSTATION

Belle robe violine, limpide aux reflets cerise.
Le nez est fruité aux arômes de fruits frais.
En bouche, une intensité aromatique avec une belle rondeur.

ACCORDS METS & VINS

Viande blanche grillée, fromage à pâte dure

*A déguster dès maintenant
Potentiel de garde 5 ans*



0,75CL - ALCOOL 13,5°C

**DOMAINE
LA QUINE**