



CUVÉE DU SOLITAIRE

CÔTES DU RHONE VILLAGES ROUGE



14% VOL

CÉPAGES

 Syrah, Grenache noir

TERROIR

Sols de lauzes calcaires et de galets roulés.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification en cuve inox thermo-régulée, 30 jours de macération.

Elevage en fût de chêne français.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat profond aux reflets pourpres. Epicé, empyreumatique et complexe: arômes de fruits rouges confiturés, poivre, thym et quelques notes grillées. Robuste, fin et tannique, avec une belle sucrosité en finale.