

CUVÉE TERRE D'ICI 2022 ROUGE

Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône



La cuvée Terre d'ici est un vin épicé, riche et profond qui ravira les amateurs de vins gourmands et grands amateurs de rouge! Épicé, minéral et fruité, il trouve sa richesse et son subtil équilibre au cœur du terroir de la Roche saint Secret.

- 70% Grenache
- 30 % Syrah

Accords mets et vins

Avec la profondeur et le caractère de ce vin, il faut privilégier les cuisines de goût et de textures : Tournedos charolais rôti au poivre, frites de patate douces, Magret de canard sur la peau, jus corsé, carottes glacées, tajines, paella, couscous, repas aux épices indiennes

Détails

Caractéristiques

Cépage : 70% Grenache, 30 % Syrah

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un rang sur deux pour limiter l'érosion,

Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,

Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : La robe de ce vin est pourpre, intense et profonde avec de jolis reflets violines.

Nez : Le nez est profond et délicat. Il s'ouvre sur des notes de confiture de fraise des bois, de poivre ou encore de réglisse.

Bouche : L'entrée en bouche est fraîche, avec un milieu de bouche riche et harmonieux. Les tanins sont présents et soyeux. Le poivre apparaît en rétro-olfaction.

Finale : longue et épicee

Garde : 5 ans

Température de service : 12 à 14 °c