



CUVÉE DU VATICAN

Rhône Valley



Cuvée du Vatican Rouge

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Côtes du Rhône Villages

Cépages : Grenache (50% min) - Syrah, Mourvèdre (20% min)

Degrés : 14.5%

Rendements : +ou- 40hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Récolte à maturité optimale. Eraflage. Fermentation en cuves thermo-régulées. Vinification classique. Filtration légère.

Terroir : Sable et argile, argilo-calcaire, argilo-calcaire avec galets.

Production totale : En moyenne 40000 bouteilles de 75cl.

Accords mets & vins : Viande rouge, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

Potentiel de garde : Entre 5 et 8 ans.