

Vign
erons
crea
teurs

La Vidalière

Rouge, Millésime : 2021

AOP Côtes du Rhône

- Les Emblématiques -

Cépages :

Grenache noir et Syrah

Vinification :

Vendanges nocturnes. Vinification en cuve béton avec maîtrise des températures tout au long de la fermentation entre 20 et 25°C. Extraction par remontages et délestages.

Dégustation :

Robe grenat intense avec des reflets violacés.
Nez riche, épicé avec des notes de garrigue et de violette.
La bouche est fraîche et croquante, fruitée, avec des tanins veloutés et une belle longueur.

Accord mets et vins :

À déguster sur une côte de veau aux champignons, des perdreaux rôtis aux raisins ou un cake de carotte au cumin.

Température de service : 16-18°C.

Temps de garde : 5 ans

