

CHARLES
TORT

CÔTES DU RHÔNE *Hommage à Charles*



Au fil du vent, au fil du temps, je me souviens des rangées de vignes qui ont bercées mon enfance.
A toi Charles, mon Papé, je te dédie cette cuvée où s'exprime le Terroir de notre Provence natale.
A toi qui m'as transmis le respect et les valeurs de la Terre, je te rends Hommage. – *Jacques Stekas*

Cépages :

Sélection parcellaire de vignes d'âge moyen de 50 ans :
70% Grenache, 15% Syrah, 15% Carignan

Terroirs :

Sols argileux calcaire recouverts de galets provenant du fleuve Rhône exposée plein sud en coteaux

Vinification :

Vendanges manuelles, entièrement égrappées. Vinification traditionnelle en cuve béton sous contrôle de température. Macération pelliculaire durant 15 à 20 jours avec remontage et pigeage. Seconde fermentation malolactique pour affiner les tanins et extraire le maximum de fruit.

Dégustation :

De couleur rouge profond, aux arômes de fruits noirs (cassis, myrtille et griotte) avec une pointe d'épice des garrigues provençales (thym, romarin). En bouche, à la densité et l'intensité se mélange la finesse et la subtilité d'un vin Terroir. Il séduira les papilles des jeunes amateurs et ravira celles des connaisseurs.

Accords Mets et Vins :

Il accompagnera agréablement tous types de viandes (rouge, blanche) mais aussi les volailles, le gibier, les plats mijotés et/ou épicés, les plats végétariens épicés ainsi qu'une large palette de fromages affinés.

Servir de préférence entre 18°C et 20°C

Vins et Terroirs Export SARL

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : micheline.fauconnier@gmail.com