

CHARLES
TORT

CÔTES DU RHÔNE



Les recherches archéologiques menées dans la région, alliées aux études historiques, établissent les Côtes du Rhône comme une des premières régions viticoles au Monde, dès 125 avant JC. Les Romains plantent la vigne et font de cette région l'une des plus belles. Les XVII^e et XVIII^e siècles marquent le progrès, le "Coste du Rhône" commence à s'exporter. Déjà en 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. C'est au XIX^e siècle que la Coste du Rhône devient le Côtes du Rhône. C'est sous l'impulsion du Baron Le Roy qu'en 1937, le Côtes du Rhône obtient l'AOC.

Cépages :

Sélection parcellaire :

75% Grenache, 20% Syrah, 5% Cinsault

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 :

Ce vin est de couleur rubis foncé, aux arômes de fruits rouges et noirs (framboise, groseille, cassis, myrtille et griotte) avec une pointe d'épice des garrigues provençales (thym, romarin).

En bouche, il saura séduire les amateurs mais aussi les apprentis connaisseurs par son fruité, sa fraîcheur, son élégance et sa tenue en bouche finissant tout en souplesse et finesse.

Accords Mets et Vins :

Il accompagnera agréablement tous types de viandes (rouge, blanche), volaille, poisson, plats mijotés ou barbecue, charcuterie, plats végétariens et/ou plats épicés mais aussi une large palette de fromages. Il sera également très agréable en apéritif autour d'antipasti.

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