



*APPELLATION : AOP COTES DU RHONE VILLAGE,
"LOU COMBAOU"*

*SITUATION GEOGRAPHIQUE : SUD-EST DE LA
FRANCE, A 30 KM DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE*

CEPAGES : GRENACHE (70%), SYRAH (30%)

*VIGNES : DE 12 A 60 ANS D'AGE, AVEC UNE
MOYENNE DE 35 ANS.*

*VINIFICATION : FERMENTATION ALCOOLIQUE A
TEMPERATURE CONTROLEE. MACERATION DE 4
SEMAINES EN CUVE.*

ÉLEVAGE : 10 MOIS EN CUVES INOX

RENDEMENT MOYEN : 31 HL/HECTARES

ALCOOL : 14,5%.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °C - 18 °C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : 2 A 5 ANS

*ACCORDS METS/VINS : VIANDE ROUGE, GIBIER A
PLUMES ET FROMAGE.*

NOTE DE DÉGUSTATION :

*OIL - BELLE COULEUR GRENAT INTENSE DU
GRENACHE.*

*NEZ - AROMES DE GRENADE, DE CONFITURE DE
FRAISES, DE BAIES MURES (MURES/BAIES
ROUGES) ACCOMPAGNES DE NOTES DE POIVRE,
DE REGLISSE ET D'UN PEU DE CLOU DE GIROFLE
EN ARRIERE-PLAN.*

*BOUCHE - UNE BONNE QUANTITE DE TANNINS
ELEGANTS SOUTIENT UNE BOUCHE
HARMONIEUSE, RONDE ET RICHE EN SAVEURS.*

*CONCLUSION - UN VIN FRUITE ET EPICE D'UNE
GRANDE FRAICHEUR.*