



Côtes du Rhône Rouge Vieilles Vignes 2016



Terroir :

Argilo-sableux à dominante caillouteuse.

Vignoble exposé Sud-Ouest, situé sur le lieu-dit «Le Grès».

Cépages

50% Grenache Noir (Vignes centenaires)

50% Syrah

Rendement :

45 hl/ha

Vendange et Méthode de Vinification :

Vendange manuelle, triée à la parcelle et partiellement éraflée.

Fermentation de 10 à 15 jours.

Elevage en cuves béton.

Le Millésime :

2016 : un millésime de la famille des grands! Le climat idéal tout au long de l'année, la saison estivale particulièrement chaude et sèche suivie des petites pluies providentielles à l'approche de la vendange sont permis aux raisins d'atteindre des maturités optimale offrant une récolte au potentiel qualitatif exceptionnelle.

Dégustation :

Belle robe brillante aux couleurs pourpres et aux reflets violines. Nez frais et fin aux arômes de fruits rouges sur des notes élégantes de garrigues et de lauriers.

Bouche équilibré et gourmande dominée par des notes de fruits noirs demeurant très frais. Présent, les tannins soyeux sont fin et élégants.

Conseil du Vigneron :

Un vin de plaisir tout en fruit à déguster en toute occasion, à chaque repas.

Servir à 14°; peut aussi se déguster légèrement frais en belle saison (12°)

Présentation :

Bouteille 750 ml

Domaine
la Millière

Châteauneuf-du-Pape
Côtes du Rhône

Michel ARNAUD Propriétaire - Récoltant

Quartier Cabrières — Le Grès

84100 ORANGE — FRANCE

Tel +33(0)4 90 34 53 06 - Fax +33(0)4 90 34 85 57

la-milliere.arnaud@wanadoo.fr - www.la-milliere.fr

