

VIGNERONS



de L'ENCLAVE

## Côtes du Rhône

### Domaine du Père Vignal

À travers cette cuvée en Côtes du Rhône, fruit d'une sélection minutieuse et du respect de la tradition, vous découvrirez les terroirs uniques du Sud de la Vallée du Rhône.

#### Vignoble & Vinification

**Terroir** : Le terroir de l'appellation est hétérogène, riche et varié, évoluant le long du Rhône. Le climat méditerranéen est bercé par le Mistral qui assainit le vignoble. Sols argilo-calcaires qui donnent des vins denses, généreux, aux arômes puissants.

**Cépages** : Assemblage de Grenache, Syrah.

**Vinification** : Assemblage de deux vinifications, 25% effectués en traditionnel, 75% effectués en thermovinification. Le raisin subit une cuvaison courte de 8 à 10 jours. Avec un écoulage et un pressurage doux. Le vin est soutiré puis élevé en cuve béton.

#### Notes de dégustation

**Visuelle** : Belle robe grenat plutôt soutenue.

**Olfactive** : Nez fruité net de cerises mûres, de groseilles.

**Gustative** : Souple en bouche, sur le fruit, doté d'un bel équilibre.

#### Accords mets & vins

Accompagnera à merveille avec une tarte provençale ou un filet mignon de porc.

Température de dégustation 17 à 18°C.

GENCOD Bouteille	NOMBRES DE COLS PAR CARTON	COUCHES / CARTONS PAR PALETTE	DIMENSION DE LA BOUTEILLE	NOMBRE DE CARTONS	NOMBRE DE COLS	REFERENCE DOUANIERE
3179077472595	6	5 couches 21 cartons	Hauteur : 296 mm Diamètre : 81 mm	105 par palette	630 par palette	220421465
GENCOD Carton	DIMENSIONS DU CARTON (l x L x h) en mm	POIDS DU CARTON	POIDS DE LA BOUTEILLE	HAUTEUR PALETTE	POIDS PALETTE	GENCOD PALETTE
3179077100993	163 x 245 x 296	7,5 kg	1350 g	1650 mm	710 kg	

