



DOMAINE LES TEYSSONNIÈRES

Côtes du Rhône Rouge

Zone de production

Ce vin est issu d'une parcelle de 1 ha sur le territoire de Vacqueyras.

Géologie

Sol constitué d'alluvions anciennes à cailloux éclatés.

Cépages

Ce vin est composé par l'équilibre entre les deux principaux cépages de la vallée du Rhône, 50% Grenache, 50% Syrah.

Vinification

Vendanges manuelles, tri de la vendange à la vigne et à la cave. Macération classique en cuve, assemblage du jus de grappe et du vin issu de la presse hydraulique. Vinification avec contrôle des températures.

Elevage

Soutirage après fermentation malolactique.

Mis en bouteilles après 8 mois d'élevage dans nos chais

Dominantes organoleptiques

Sa robe est rouge foncé, son nez aux arômes de fruits des bois, griottes, assorti de notes épicées. Le fruit agréable au palais, la rondeur des tanins bien fondus montrent une bonne harmonie, lui permettent d'être consommé dès à présent ou à conserver 2 à 3 ans.

Service

Servi à 17°. Accompagne à merveille volaille, charcuterie.

