



Côtes-du-Rhône

2021

From Vienne to Avignon, the Côtes-du-Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. Very old vines from 45 to 100 years have been selected to elaborate this cuvée.

CREATION

GRAPE VARIETY

70% grenache, 30% syrah.

TERROIR

More than 250 parcels mainly located in the southern Rhône Valley on a variety of soils: clay, pebbles, limestone, sand.

VINIFICATION

Harvest dates determined by daily berry tasting, manual harvest. Fermentation at moderate temperature to favor gentle diffusion of aromatic compounds.

AGING

Short ageing in concrete vats for 80% of the blend to enhance the natural diffusion of the grape's aromatic compounds. Ageing in wooden truncated-cone vats for the remaining 20%.

"Juicy and fruity with a flavorful finish"

- James Suckling -

TASTING

 Garnet with purple highlights.

 Aromas of red fruits mixed with sweet spices and liquorice.

 Ample and fresh with silky tannins, long and vivid finish.

Cellaring potential: 2027+

Service: 14-16 °C





Côtes-du-Rhône

2021

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes-du-Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. Des vignes âgées de 45 à 100 ans ont été sélectionnées pour ce Côtes-du-Rhône rouge.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 30% syrah.

TERROIR

Plus de 250 parcelles principalement situées dans la partie Sud de la Vallée du Rhône sur différents sols : argiles, cailloux, calcaires, sables.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.
Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion douce des composés aromatiques.

ÉLEVAGE

Vieillessement court dans des cuves en béton pour 80% de l'assemblage afin de favoriser la diffusion naturelle des composés aromatiques du raisin.
Vieillessement en cuve tronconique bois pour les 20% restants.

"futeux et fruité avec une finale savoureuse"

- James Suckling -

DÉGUSTATION



Grenat aux reflets violacés.



Arômes de fruits rouges mêlés aux épices douces et à la réglisse.



Ample et fraîche, tanins soyeux et finale vive et longue.

Potentiel de garde : 2027+

Service : 14-16 °C



JAMESSUCKLING.COM

90