



Cuvée 100%

Côtes-du-Rhône | 2022

A Côtes-du-Rhône offering a complete reading of almost 100% of the terroirs of the Southern Rhône Valley. 10% reserve wines is added to the final blend to soften the structure and bring tertiary aromas.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre, 10% cinsault, 5% marselan, 5% caladoc

TERROIR

Selection of high-altitude plots offering a complete reading of almost 100% of the terroirs in the Southern Rhône Valley: sand, clay, limestone ...

VINIFICATION

Vinification carried out separately by « couple » of grape varieties with similar maturity. 10% reserve wine is added to the blend to soften structure and bring tertiary aromas.

AGING

Part of the wine is aged in concrete tanks, the rest in French oak barrels.

“A solid, intense and dense red wine”

- James Suckling -

TASTING



Dark red.



Aromas of wild berries and black fruits. Spicy bouquet.



Fruit dominates aromatic herbal and roasted notes. Ripe tannins and long finish.

Cellaring potential: 2027+

Service: 14-16 °C



JAMESSUCKLING.COM

91



Cuvée 100%

Côtes-du-Rhône | 2022

Un Côtes-du-Rhône représentatif de quasiment 100% des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale. Élaboré en ajoutant à l'assemblage final un petit pourcentage de vins de réserve pour assouplir la structure et apporter des arômes tertiaires.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre, 10% cinsault, 5% marselan, 5% caladoc

TERROIR

Sélection de parcelles situées en altitude représentant quasiment 100% des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale : sable, argiles, calcaires, cailloux.

VINIFICATION

Vinification réalisée par « couple » de cépages à maturité similaire. 10% de vins de réserve ont été ajoutés à l'assemblage pour assouplir la structure et apporter des arômes tertiaires.

ÉLEVAGE

En cuve béton pour une grande partie des vins et le reste en fûts de chêne français de l'Allier.

“Un rouge solide, intense et dense.”

- James Suckling -

DÉGUSTATION



Rouge foncée.



Arômes fruits des bois et fruits noirs. Bouquet épicé.



Dominance de fruits accompagnée de notes d'herbes aromatiques. Tanins mûrs et finale longue.

Potentiel de garde : 2027+

Service : 14-16 °C



JAMES SUCKLING.COM

91