



CÔTES DU RHÔNE

Surface : 44 000 hectares

Localité : 6 départements (Gard, Ardèche, Drôme, Vaucluse, Loire et Rhône)

Appellation : Côtes du Rhône

Nature du sol : marnes bleues et alluvions argilo calcaires

Cépage : grenache, cinsault, carignan, syrah

Vendanges : mécaniques

Vinification : classique avec macération de 3 semaines

Elevage : en cuves



Histoire

Le vignoble des Côtes du Rhône est l'un des plus anciens de notre territoire. On considère généralement qu'il a été créé au 1er siècle avant Jésus-Christ et c'est en 1937 qu'apparaît l'Appellation d'Origine Contrôlée "Côtes du Rhône". De Vienne à Avignon, l'appellation s'étend de part et d'autre du Rhône sur 163 communes et 6 départements, ce qui en fait la seconde région viticole de France.



Terroir

Le Côtes du Rhône est produit essentiellement dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les sols sont composés de marnes bleues et d'alluvions argilo-calcaires.



Consommation

A boire dans sa jeunesse, mais il peut se conserver 2 à 3 ans. Il a le tempérament pour accompagner tout un repas, mais s'associe particulièrement bien aux viandes rouges et aux gibiers.

Servir à une température de 13 à 15° C.