



## CÔTES-DU-RHÔNE LES ÉPICES

**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.



### Vin

**Robe :** rouge rubis de belle intensité.

**Nez :** arômes fruités et floraux avec des notes d'épices.

**Bouche :** sérieux, étoffé, souple et généreux, ce vin présente une belle harmonie entre le fruité et la puissance. La rondeur et les saveurs de fruits rouges (mûres, groseilles) se marient à merveille.



### Accord mets et vin

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.