

LE PASSAGE

Côtes du Rhône Villages Laudun

Appellation d'Origine Protégée

Une vinification sans artifice confère à cet assemblage Grenache-Cinsault un profil aromatique atypique, élégant, aux tanins soyeux sur un fond d'épices douces.

Couleur:	Rouge
Millésime:	2011
Nom de la cuvée:	Le Passage
Cépages:	Grenache, cinsault
Age moyen des vignes:	30 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	Par cépages, en levures indigènes, macération de 15 jours minimum en cuve béton avec remontages doux
Elevage:	12 mois en cuve béton
Production pour cette cuvée:	5'000 bouteilles

