Domaine Nicolas CROZE

Tradition rouge

AOP Côtes du Rhône

Vin issu des différents terroirs du Domaine (5 communes différentes).
Arômes de fruits Rouges, structure souple et gouleyant

Température de service : 16°C
Vieillissement : à boire dans les 3 ans
Récolté en vendange manuelle

Aire de Production : Vallée du Rhône- Extrême Sud Ardèche, France
Cépage : 30% Syrah, 70% Grenache

Provenance: Assemblage de différents terroirs sur des vignes jeunes.
Surface: Densité de Plantation: 4500 /Ha
Rendements: 45 Hl/Ha, Age moyen des vignes: 20 ans
Sols: Argilo-calcaires + petits grés friables

FERMENTATIONS /ELEVAGE:

Durée de fermentation: en moyenne 20 jours - Macération à froid, vinification traditionnelle
Maîtrise des Température: environ 27°C
Contenants: Cuves Béton
Élevage sur lies: Durée d'élevage : 12 mois

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 13.5 %vol.
Acidité totale: 3.60g/l H2SO4
Sucres réducteurs: inf à 2 gr/l

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Non
Filtration: K10 **Passage au froid:** Non

Domaine Nicolas Croze - Rue Max Ernst 07700 SAINT MARTIN D'ARDECHE - France
Tél : 00 (33) 04 75 04 62 28 - Fax : 00 (33) 04 75 51 30 27