

Domaine  
Nicolas CROZE



## Cœur de Galets

AOP Côtes du Rhône

Blanc



**Cépages** : 100% Carignan

**Terroir** : Vignes plantées sur les communes de Saint Just d'Ardèche et Aiguèze



**Viticulture** : Application d'une agriculture raisonnée, dans le respect des sols, de l'environnement et de la plante



**Vinification** : Vendanges manuelles. Cuvaion d'environ 20 jours, dans des cuves en béton, avec macération vendanges entières. Elevage en fut de chêne durant 18 mois.

**Production annuelle** : 7 000 bouteilles



**Notes de dégustation** : Vin charnu et gourmand aux puissants arômes de fruits rouges compotés avec des notes mentholées. Les tannins sont présents mais agréables.



**Accord** : Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Coq au vin, Bœuf bourguignon, Fromage de Chèvre

**Garde** : De 6 à 8 ans



**Service** : 19°C

**Degré alcoolique** : 14% par vol.

**Contenance** : 75cl