

**Notre dame de Mélinas**

AOP Côtes du Rhône

Rouge





****Cépages** : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan

**Terroir** : Vignes plantées exclusivement sur la commune de Saint Just d’ Ardèche.

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



**Vinification** : Vendanges manuelles. Cuvaison d’environ 20 jours, dans des cuves en béton, avec macération des vendanges entières et pigeage fréquent. Elevage sur lies en cuve inox durant 18 mois.

**Production annuelle** : 10 000 bouteilles



**Notes de dégustation** : Vin élégant et puissant avec des tanins souples. Légères notes boisées. Arômes de fruits cuits, confiture, subtils arômes de poivre noir.



**Accord** : Viandes rouges, Viandes rouges en sauce, Bœuf bourguignon, Daube de taureau, Fromage de Chèvre.

**Garde** : De 3 à 7 ans



**Service** : 19°C

**Degré alcoolique** : 14% par vol.

**Contenance** : 75cl