

CÔTES DU RHÔNE

TRADITION 2024

Domaine des Garriguettes



Situation : Sébastien Clément, jeune vigneron à Châteauneuf-de-Gadagne, a toujours travaillé sur le domaine familial, animé par la passion du vin transmise par ses aïeux et notamment son grand-père Jean. Il a acquis l'expérience avec son père Jean-Louis puis s'est formé et a dirigé des vinifications dans différents pays du monde.

C'est avec la même philosophie qu'ils cultivent la vigne et élaborent le vin de façon traditionnelle en respectant la nature au gré et au rythme des saisons.

Encépagement : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir : Galets roulés et argile rouge

Température de Service : 15 à 17 °C. 30min de carafe conseillée

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

Observations : Une robe rouge grenat étincelante. Un nez délicat sur des notes de fruits frais. Rond et puissant, laissant se dévoiler une bouche tendre et pleine, hyper gourmande, épices et garrigue avec une finale très souple.



Quelques accords : Barbecue, viande rouge, Gibier, Ragoût de viande, Canard au poivre vert, Pintade, Faisan...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com