



### DESCRIPTIF

**Appellation AOP Côte du Rhône :** Le Côte du Rhône est connu pour son terroirs riche et varié sous un soleil torride. Château Juliette vous garantit un vin très fruité à la fois généreux et fins. Un véritable vin plaisir.

**Climat :** Méditerranéen, bercé par le mistral qui l'assainit. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.

**Cépages :** Assemblage de Grenache, Syrah et Cinsault

**Degré d'alcool :** 14% vol

**Terroir :** Les différents types de sol sont composés de terrasses alluviales argilo-calcaires, d'argile...

**Vendanges :** Les vendanges sont faites 100 % manuellement à une date précise qui garantit la maturité phénolique. Tri de la vendange, ramassage en caisse.

**Vinification :** Chaque parcelle est vinifiées séparément afin de garantir le maximum de précision lors de l'assemblage. Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuves inox. De 2 à 3 semaines de macération avec un contrôle des températures. Des remontages doux sont réalisés ainsi que des pigeages manuels ou au pieds pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins.

**L'élevage :** Le vin est élevé en cuves inox.

### DEGUSTATION

**Robe :** rouge carmin.

**Nez :** arômes de fruits rouges (cassis, fruits rouges et violette), d'épices (régliasse, poivre gris).

**Bouche :** les tanins sont fermes et soyeux, de la fraîcheur et une belle longueur.

**Accords :** grillades, viandes blanches, charcuterie

**Accord musical :** Opera de Carmen ( Georges Bizet)

**Température de dégustation :** 17-18 °C.

**La garde :** 3 à 5 ans.