

# CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



## CÉPAGES

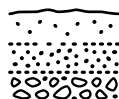
Syrah majoritaire et Grenache.



## VIGNOBLE

Vignes de 40 ans de sélection massale menées en agriculture biologique.

**Agriculture BIO**



## SOLS

Sols sableux des piémonts des Dentelles de Montmirail.



## VINIFICATION

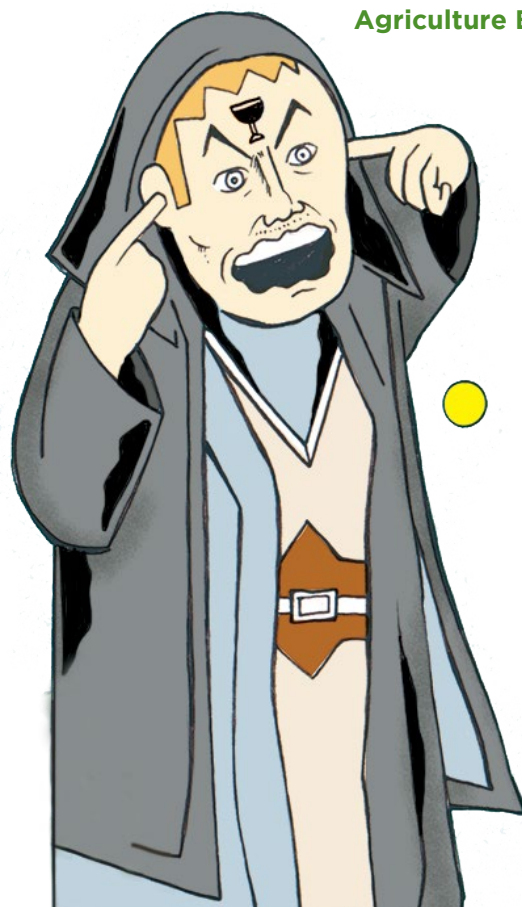
Levures indigènes, vinification sans soufre en cuves béton, mise en bouteille après l'équinoxe de printemps en jour fruit et lune descendante.



## ÉLEVAGE

Cuves béton, inox et demi muids de chêne français durant 18 à 24 mois.

ROUGE  
750 ML  
SANS  
SULFITES



JSI WINE RATINGS

91 2021

« This unconventional Cotes-du-Rhone may not be for traditionalists, but we find it savory, herbal and juicy (wild blackberry!) with a little twist of funk at the long zesty finish where there's plenty of licorice and preserved lemon character. A cuvee of grenache, syrah and cinsault. From organically grown grapes.

No sulfites added. Vegan. Drink now ».



**ROCK' N' RHÔNE**

A l'effigie de son super héros,  
c'est un vin qui envoie les Watt.  
Une belle syrah juteuse à souhait au  
fruité décoiffant marqué par la mûre  
et le cassis.

Des tanins de caractère soutiennent  
un palais puissant et onctueux.  
A boire directement au goulot,  
à grosses lampées au son  
d'Highway to Hell ou devant la trilogie  
d'Iron Man.



**ROCK N' RHÔNE**

**LE MOT  
DU  
WINEMAKER**

ROMAIN LEROY