



La Montagne de Mars 2008

Côtes du Rhône Villages Roaix

Encépagement

100% syrah élevé en fûts de chêne.

Vignes et rendement

Les vignes âgées de 50 ans nous donnent une petite production de 35 hectolitres/hectare. Les vignes sont situées sur des coteaux argileux.

Élevage

Élevage en fûts de chêne. Conservation à une température stable, en cave jusqu'à leur commercialisation.

Dégustation

Jolie robe couleur encre de chine. Nez élégant de vanille, fraise et bonbon à la cerise. Sa bouche est ample, soyeuse avec du volume et de la réglisse, sur des notes de confiture de framboises, fraises et mûres sauvages. C'est un vin de longue garde (5 à 8 ans), à servir chambré (17 à 18°).

Sa force et son caractère en font un excellent compagnon pour les mets riches en goût (brochettes de grives, bécasses, rôtis de sanglier, côtes de boeuf, etc.)