



Domaine de la Renjarde

2022

● Vallée du Rhône
Côtes du Rhône-Villages AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

60% Grenache, 30% Syrah, 10%
Mourvèdre

Souple et velouté



Domaine

La famille Richard a acquis ce beau domaine de 50 hectares situé entre Sérignan du Comtat et Uchaux en 1994. Christian Voeux en est le régisseur et l'oenologue. Depuis 2013, le domaine est certifié en agriculture biologique (Certification Ecocert).



Vinification

La vinification est traditionnelle avec cuvaison de 20 jours. L'élevage s'effectue durant 4 mois en cuves en béton et acier inoxydable, avec contrôle de température.



Dégustation

Un vin à la robe soutenue avec une jolie brillance et un liseré violacé. Le nez est intense sur des notes complexes. On y perçoit des senteurs de cerises bien mûres, de crème de cassis et d'épices douces. Il est doté d'une belle fraîcheur en bouche, accompagnée par de jolis tanins tout en finesse enrobés par le gras du vin. La finale est longue, sur des notes de fruits rouges confits qui amènent une grande richesse.



Conseil de service

Il se consomme idéalement à 14-16°C avec des viandes grillées, des plats en sauce.