

LA COURONNE
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE
MILLESIME 2020

■ Vin rouge

Très belle robe rubis foncé avec des reflets légèrement bleutés.

C'est un vin qui présente des notes de fleurs, de fruits rouges mûres intense, de fraises écrasées, de framboises confiturées avec des arômes de prunes et d'épices douces.

La bouche est très ronde, douce avec des tanins bien enrobé et des notes florales et fruitées. La finale est longue sur les épices et les fruits rouges confiturés.

ACCORD METS/VIN

Viande rouge / fromage.

CEPAGES

- 70 % Grenache noir
- 30 % Syrah

VINIFICATION

- Cuve inox (100%)
- T° de fermentation : 25°

TERROIRS

- Sol brun (10%)
- Calcaire (70%)
- Sable / Safre (20%)

ÉLEVAGE

- ½ Muid (30%)
- Barrique ancienne (30%)
- Cuve inox (40%)



L'ensemble des vins du Domaine du Comte est certifié « Agriculture Biologique ».