

# Château des Coccinelles Rouge 2016

## Sans sulfites ajoutés



<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Rhône
<b>Label</b>	Certifié Vin Biologique
<b>Titre alcoométrique volumique</b>	14 %
<b>Circuit de distribution</b>	Vente Direct + Cavistes/Magasins Bio
<b>Cépages</b>	30 % GRENACHE - 70 % SYRAH
<b>Age moyen de la Vigne</b>	entre 30 et 40 ans
<b>Terroir</b>	Argilo-Calcaire Galets roulés
<b>Vinification</b>	Sélection parcellaire, Egrappage total, vinification thermo-régulée en cuve inox, délestage en début de fermentation, puis remontage total 2 fois par jours, pressurage par pressoir pneumatique. Elevage 8 mois avant mise en bouteille.
<b>Commentaires</b>	Jolie robe grenat aux reflets violines. Sa couleur est déjà un appel à la gourmandise. Le nez exalte des notes de cerise et de fruits noirs, qui s'enrichissent après aération de notes épicées aux senteurs de garigue. La bouche est équilibrée, ample et soutenue par une réelle fraîcheur. Un vin gourmand et élégant.

**Château des Coccinelles - 6 rue des Ecoles - 30390 DOMAZAN**

**☎ 04 66 57 03 07 - 📠 04 66 81 41 18**

**[domcoccinelles@aol.com](mailto:domcoccinelles@aol.com)**

**Siret 422 616 706 00012**