



LES GARRIGUES

ROUGE 2022

CÔTES DU RHÔNE

« Un vin alliant fraîcheur et finesse des tanins. »

DÉGUSTATION



Belle couleur rouge vif aux reflets rubis.



Tonique et plaisant, c'est un panier gourmand et charmeur de fruits rouges.



Une gourmandise, une sucrerie d'enfance soutenue par un édifice tonique.



Température de service idéale 17°C.
Garde 4 ans.

VINIFICATION

Cépages : Grenache (60%), Syrah (40%)

Méthode : récoltée entièrement à la main puis triée à la cave, la vendange est intégralement éraflée pour être vinifiée en cuve inox sous température contrôlée permettant de garder finesse et aromatique.

TERROIR

Localisation : né de l'assemblage des Grenache plantés sur le terroir des « Garrigues » (galets roulés) et de Syrah sur un sol sablonneux.

Sol : galets roulés, argile rouge et sols sablonneux.

Climat : sud vallée du Rhône, chaud et sec, balayé par le mistral venu du nord.

INFORMATIONS

Récolte : septembre 2022.

Alcool : 14,5 % Alc./Vol.

Appellation : Côtes du Rhône.

Certification : Ecocert – HVE niveau 3.

Format : 75 cl et magnum.



Domaine Julien Masquin – 582 Chemin des Sourcières – 84350 Courthézon
Tél. : 04 86 04 24 64 – Mail : contact@domainemasquin.com