

## LA FEE DES VIGNES 2016

Un intense cocktails d'épices et de fruits rouges

DOMAINE	Clos des Cimes
VIGNERONS	Elodie Aubert Raphaël Gonzalez
VILLE	Mérindol-les-Oliviers
REGION	Vallée du Rhône



Appellation	Côtes du Rhône
Cépages	70 % Grenache (55 ans) 25 % Cinsault (55 ans) 5 % Syrah (45 ans)
Rendements moyens	18 hl/ha
Viticulture	Biologique Traitement avec soufre en poudre uniquement
Vendanges	Manuelles
Vinification	Égrappage, assemblage en raisin Fermentation alcoolique de 21 jours en cuve béton à 26-28°C Non collé, sans intrants, sans soufre ajouté
Élevage	12 mois en cuve
Alcool	14 %
SO <sup>2</sup> total	< 20 mg/l
Terroir	Sol argilo-calcaire pierreux Orientation : Sud-Est, Altitude : 600m Vent du sud et léger Mistral
Climat	Méditerranéen
Conseil de service	Servir entre 16° et 18°. Garde 10 ans C'est l'expression de l'alliance des cépages et du terroir ; un vin féminin et bien structuré aux tanins soyeux. Arômes : poivre, épices garrigue & petits fruits noirs. Accord : charolais grillé, magret de canard, fromages affinés. Peut être servi au verre sur 2 jours