



## COTES DU RHONE ROUGE *ANAÏS*

### TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure

### ENCÉPAGEMENT

Grenache noire 100%

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict « avant et après égrappage ».

Cuvaison pré-fermentaire à froid et longue cuvaison sous marc immergé.

Vinification dans des cuves béton thermo régulé avec système de clés pour le blocage du chapeau de marc. Immersion totale.

Élevage 1 an de la cuvée en cuve béton.

### TYPICITÉ

Ces vins sont très caractéristiques grâce au terroir très bien exposé mais reste gourmand grâce au climat et au choix des parcelles pour la cuvée.

Ils se caractérisent par des notes de fruits rouges et de fruits confits.

Ce sont des vins très gourmands et doux.

*Robe rubis*

*Nez expressif de fruits rouges*

*Au palais, pas de tanins, arômes de fruits rouges confits, confiture de fraises.*

Vins à conserver entre 3 et 8 ans.

