

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - AU GRAND AIR 2022



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 100 et 200 mètres d'altitude.

CEPAGES

50% Grenache, 30% Syrah et 20% Carignan

RECOLTE

Vendange manuelle et à la caisse.

Les rendements sont de 40 HL/HA

VINIFICATION

Egrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage.

Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification.

ELEVAGE

Elevage en fût de Chêne pendant 12 mois.

PRODUCTION

7 435 bouteilles et 256 Magnums.

METS ET VINS

De jolis tannins soyeux, rond en bouche qui saura accompagner vos plats élaborés ainsi que des plateaux de fromages légèrement affinés. À ouvrir minimum 2/3 heures avant le repas.

Température de service 15°C

