

# 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

