



ENFANT TERRIBLE

AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Noir majoritaire
Carignan
Syrah
Mourvèdre
Cinsault



Notre vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône. Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.



80% vinification traditionnelle avec une cuvaison de 12 jours et une maîtrise des températures autour de 26-28°C. 20% vinification en thermo flash détente.



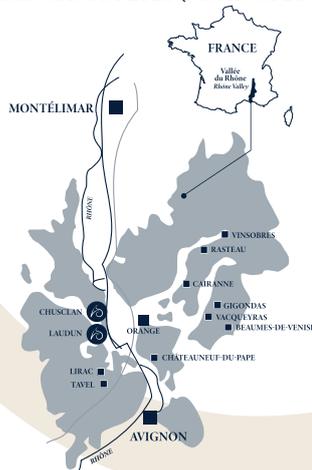
Vin à la belle robe grenat soutenu, brillante et engageante. Au nez le vin est aromatique, son expression est dominée par des arômes de fruits des bois sur un fond épicé. En bouche on retrouve rondeur, générosité et gourmandise de ce vin.



Ce vin s'accorde à merveille aux viandes blanches, grillades, volailles rôties, gibiers et plats épicés.
Servir à 10-12°C.



Médaille d'Argent au concours de Mâcon 2022 (millésime 2021)
Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2022 (millésime 2020)
Médaille d'Or au concours de Mâcon 2021 (millésime 2020)
Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2020 (millésime 2019)
Médaille d'Or au concours de Mâcon 2019 (millésime 2018)
Une étoile Guide Hachette 2020 (millésime 2018)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
Existe aussi au format suivant : 150cl.