



Côtes du Rhône Villages

« Cuvée Tradition »

Cépages :

80% Grenache Noir, 20 % Mourvèdre

Vielles Vignes (65-80 ans)

Terroir & lieux dits :

Argilo Calcaire, Galets roulés ; Les Grenadiers

Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles, Sans éraflage

Cuaison de 25 jours en grappe entière

Elevage 30 mois en cuve inox, 6 mois en bouteilles

Pas de filtration finale

Dégustation & Accord mets et vins :

Un Côtes du Rhône Villages tout en équilibre, bonne structure aromatique.

Couleur rouge rubis, associée à des notes de « sucrosité » arômes fruits rouges, cerise.

A accompagner avec : Viande Rouge, Fromage de Caractère, Chocolat.

Température de dégustation : 19-21 °c

A déguster dans les 15 prochaines années.



CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE
F- 84350 COURTHEZON
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94
E-mail mouredutendre@wanadoo.fr
<http://www.chateaudumouredutendre.com>