



## Côtes du Rhône « Cuvée Paul »

### Cépages :

Grenache Noir, Cinsault, Carignan

### Terroir :

Argileux, alluvions

### Vinification :

Vendanges Manuelles, Sans éraflage

Cuaison de 20 jours en grappe entière

Elevage 30 mois en cuve inox

Pas de filtration finale

### Accord mets et vins :

Un Côtes du Rhône fuitée, bien équilibré

---



Couleur rouge vif, associée à des arômes de fruits rouges et d'épices

A accompagner avec : viandes rouges, viandes en sauces, volailles, gibiers

Salades composées, Fromages

Température de dégustation : 19-21 °c

A déguster dans les 10 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 [mourredutendre@wanadoo.fr](mailto:mourredutendre@wanadoo.fr)  
<http://www.chateaudumourredutendre.com>