



DOMAINE DURIEU



CLASSIQUE ROUGE CÔTE DU RHÔNE

CULTURE ET SOL

50% CARIGNAN
20% GRENACHE
15% SYRAH
15% CINSAULT
10 Hectares
Culture traditionnelle
Terroir : Argileux
Vendanges Mécanique : 50%

DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages : Par cépage
Cuverie béton de 150 hl et acier émaillé de 120 et 170 hl
Levurage
Température maximum : 30° refroidi par drapeaux
Remontage : 2 par jour
Durée de macération : 15 jours
Elevage : Cuve béton pendant 9 mois
Mise en bouteille : filtration avant mise

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Côtes du Rhône se démarque des « classiques » de la région grâce au cépage Carignan. Beaucoup arraché ces dernières années, ce cépage apporte du caractère et un équilibre original pour un Côtes du Rhône. Sa fraîcheur de dompter les vins de soleil que nous élaborons.

CAVEAU / BUREAU

10, Avenue Baron le Roy - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 83 70 86 - Fax 04 90 02 28 64 - contact@domainedurieu.fr - www.domainedurieu.fr