



DOMAINE DURIEU

Côtes du Rhône Village Plan de Dieu, Henri Durieu 2018



CEPAGES

60% GRENACHE

30% CINSAULT

5% SYRAH

5% MOURVEDRE

DONNÉES TECHNIQUES

6 Hectares.

Terrasses alluviales argilo calcaires et galets roulés

Vendanges manuelles.

1 remontage par jour, 20 jours de macération.

18 mois d'élevage en cuve béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée Henri Durieu est réalisée à partir des vieilles parcelles de Plan de Dieu.

Ce vin présente à la fois ampleur, longueur et un bel équilibre. Une longueur très soyeuse, avec des notes de cerises noires, de prunes bien mûres et de fines épices, rappelant son terroir.