

# Château LA BORIE



## Le Côtes du Rhône

**Superficie Totale AOC : 39 ha environ**

Sols d'origine Argile Marneux, et très caillouteux, Syrah, Grenache, Marsellan et Cinsault

Fermentation en cuves ciment thermorégulées par un échangeur eau-vin.

**Robe :** Robe rouge sombre.

**Nez :** Un nez de fruits rouges confiturés accompagné de note épicées

**Palais :** Bouche friande, tanins fondus et murs.

**A servir à 16° / 18°**

Ce vin peut être conservé quelques années comme être bu immédiatement.

**A consommer avec** viandes, daubes, cuisine du terroir, fromages.

Ce vin vous est proposé au Caveau ou en Boutique dans différents contenants et/ou millésimes.

©Château La Borie, producteur de Vin Rouge Rhône.