

Château LA BORIE



Le Côtes du Rhône Villages

Superficie Totale AOC : 34 ha environ,
Sols d'origine Argile Marneux, et très caillouteux, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Fermentation en cuves ciment thermorégulées par un échangeur eau-vin

Robe : Robe pourpre avec des reflets légèrement tuilés.

Nez : Un nez d'une grande complexité où se mélangent des perceptions minérales d'épices et de chocolat.

Palais : Bouche complexe marquée par une belle finesse des tanins, se terminant par des sensations de fruits macérés.

A servir à 16°-18°.

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

A consommer avec Viandes, Daubes, Gibiers, 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.