

Château LA BORIE



Le Côtes du Rhône Villages – Cuvée Emile Bories

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

Robe : Robe pourpre.

Nez : Un nez de fruits très concentrés proches du cassis et de la mure suivi d'arômes rappelant l'olive noire.

Palais : Bouche dense mettant en relief des tanins épais.

A servir à 16°-18°.

Vin puissant pouvant nécessiter 2/3 ans pour atteindre sa plénitude.

A consommer avec Viandes, Daubes, Gibiers, Fromages.

©Château La Borie, producteur de Vin Rouge Rhône.