

Fiche technique de l'AOC côtes du Rhône 2010, vin rouge



L'AMEILLAUD
CÔTES DU
RHÔNE
2010

Cépage	Grenache	50%
	Syrah	20%
	Carignan	25%
	Mourvedre	5%
Age des Vignes	35 ans	
Terroir	Sols calcaires, argilo-calcaires et marnes	
Degré Alcoolique	14°	
Vinification	Traditionnelle, avec 100% égrappage	

Notes de dégustation : *Couleur rubis profond aux reflets mauves. Nez encore réservé ou percent des arômes d'épices et d'écorce suivis de parfums de groseille et de cassis. Bien ouvert en bouche avec une pointe agréable de minéralité permettant une bonne expression des tanins ronds et charnus.*

Notes provenant de la synthèse de la dégustation de professionnels, d'œnologues et de consommateurs avertis.