

Domaine  
**ROZEL**

# LES FRANGINS

**AOP Grignan les Adhémar  
Rouge - 2021**



*La cuvée des deux frères: Viognier & Syrah, deux cépages complémentaires comme Matthieu et Bastien, révèlent les terroirs et la typicité de l'AOP « Grignan-les-Adhémar ». Nous avons souhaités partager avec vous, l'ambiance et la qualité de vie en Drôme provençale.*



## **En conversion vers l'agriculture biologique.**

Vendanges mécaniques avec triage embarqué.  
Fermentation en cuve béton pour la syrah et cuve inox pour le viognier.  
Assemblage en cuve ovoïde entre 12 et 18 mois avant mise en bouteille. Filtration légère sur terre.  
Sols argileux calcaire avec éboulis.



**Œil:** Rouge profond, frangé de violet dans la jeunesse.



**Nez:** note de cassis, de fruits rouges, légère note florales



**Bouche:** souplesse et fraîcheur, tannins légers et soyeux



Syrah (90%) / Viognier (10%)



Température de service: entre 15° et 17°.



A consommer entre 2022 et 2027.



Viande d'agneau, la pintade ou avec des gibiers d'eau, asperges, mets truffés.



12.5 % Vol.

**Domaine Rozel - 202 Route de Montélimar - 26230 Valaurie**

 04 75 98 57 23

<https://domainerozel.fr>

<https://www.restonsenvigne.fr/domaines/domaine-rozel/>

