

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - TRAIT NATURE



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès .
Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude

CÉPAGES

80% Syrah, 20% Cinsault

RÉCOLTE

Vendange manuelle – Tri à la parcelle.
Les rendements sont de 40 HL /HA

VINIFICATION

Égrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage.
Méthode traditionnelle avec température maîtrisée tout au long de la vinification.

ELEVAGE

Elevage sur lies en cuve inox pendant 4 mois

PRODUCTION

5 400 Bouteilles

METS ET VINS

Belle finesse et fraîcheur en bouche - Note de fruits rouges - Gourmand
Ce vin accompagnera vos apéritifs, grillades et plateaux de charcuterie ou de fromage.

Température de service 15°C

