



Domaine
Chante Cigale
CÔTES DU RHÔNE

cuvée: **VIEILLES VIGNES**

Production confidentielle pour cette cuvée proche des meilleurs crus qui l'entoure.



Terroir: Le vignoble est situé sur le Plan de Dieu

Age du vignoble: 50 ans

Cépages: Grenache 70% Carignan 20 % Syrah 10 %

Vinification: Vendanges Manuelles et tri sélectif Macération de 3 semaines

Elevage : 70 % en cuve Inox et 30 % en demi muid 12 mois d'élevage

Dégustation : un bouquet au nez de fruits rouge et de réglisse

La bouche se révèle sérieuse, concentré avec une persistance sur des arômes de réglisse et de fruits macérés.

Accompagnement : côtelettes d'agneau, ratatouille, fromages

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Température de service: 18°C

Production: 6.000 bouteilles