



# La Huppe

2020

## Côtes-du-Rhône rouge

**Assemblage** : 50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah

**Terroir** : Argilo-caillouteux, calcaire.

**Climat** : Tempéré, méditerranéen.

**Vigne** : Taille en cordon de Royat et en gobelet. Vendanges manuelles

**Vinification** : Les raisins sont vinifiés dans des cuves en pierres de taille du XIVème siècle. La fermentation dure une quinzaine de jours. Les remontées régulières du moût assurent une belle extraction des tanins, de la couleur et du parfum. Une légère macération suit la fermentation.

**Robe** : Rubis carmin intense, reflets violets, disque bien marqué.

**Nez** : Un nez gourmand, épicé, aux parfums onctueux de fruits rouges comme la framboise ou la cerise noire. Des arômes de garrigue et de poivres complètent les notes de pruneaux et de figues.

**Bouche** : L'attaque est soyeuse, la bouche ample se patine des parfums de fruits et d'épices. Les tanins sont jeunes mais déjà fondus. Un vin gourmand, chaleureux, et facile à boire, entre la volupté du fruit craquant et ses arômes d'épices.

**Garde** : Il pourra être conservé entre 3 et 6 ans. L'équilibre entre fruits et tanins se trouve atteint autour de la 4<sup>ème</sup> année.

**Accords** : Ce vin s'accorde avec fromages, charcuterie, tapas, viandes grillées, plats épicés et mijotés. Mais aussi une entrée d'été tomates mozzarella, ou melon jambon cru. Il sera un bon compagnon sur vos entrées et plats d'été!

