

CUVÉE AUGUSTIN

Côtes du Rhône Villages CHUSCLAN Rouge



Appellation : Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du Rhône Villages CHUSCLAN

Format : Bouteille 75 cl & Magnum 150 cl

Rendement : 35 hl / ha

Millésime : 2016

Cépages : Grenache Noir ; Syrah ; Carignan ; Mourvèdre. Cinsault

Récolte : Vendange manuelle et mécanique en optimisant les maturités. Vignes de plus de 40 ans en coteaux.

Vinification : Egrappage, puis vinification traditionnelle, du cousue main. Pigeage, délestage, remontage et suivi permanent avec dégustation à minima 3 fois par jour, pour veiller à une extraction optimale des tanins, des arômes, et des fruits. Puis Repose 1 an en Bouteille.

Dégustation : Rouge rubis aux reflets violacés très prononcés. On y retrouve, les fruits rouges de la Syrah, l'élégance des tanins du Grenache noir, la finesse du Cinsault, le côté épicé du Mourvedre et la typicité du Carignan. La richesse et la diversité aromatique de ce vin sont nées de la complexité et de la complémentarité des terroirs et des cépages de l'AOP CDR Villages CHUSCLAN.

Vin de grande promesse paré de toutes les vertus de son millésime exceptionnel, vinosité, générosité, puissance et somptuosité. Une climatologie du millésime qui a côtoyé la perfection.

Conservation : 4 à 10 ans.

Accompagnement : Servir en accompagnement de salades et grillades, viandes rouges, plats en sauces, fromages...



M A I S O N
RIVIER

Six Générations, Une Passion...