

# CUVÉE MADELEINE

## Côtes Du Rhône Rouge



**Appellation :** Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du Rhône

**Rendement :** 50 hl / ha

**Millésime :** 2019

**Cépages :** Grenache Noir ; Syrah ; Carignan ; Cinsault ; Mourvedre ; Marselan

**Récolte :** Vendange manuelle et mécanique en optimisant les maturités..

**Vinification :** Egrappage total. Assemblage de deux types de vinification, une partie de macération pré fermentaire à chaud, sur les Carignan et une partie des Grenaches noir et une partie traditionnelle sur les Syrah, et une partie des Grenache noir.

**Dégustation :** Rouge pourpre aux reflets violacés. Fruits rouges confiturés, avec une très belle intensité, et une belle générosité en bouche, un coté épicé, des tanins doux et une partie élevée sous-bois.

Millésime exceptionnel marqué par une vinosité remarquable, avec de présomptueux arômes de jeunesse.

**Conservation :** 2 à 5 ans.

**Accompagnement :** Servir frais, en apéritif, en accompagnement de poissons, tapas, viandes blanches, salades et grillades.



MAISON  
**RIVIER**

*Six Générations, Une Passion...*