



PÉCOULETTE

APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE PROTÉGÉE



TERROIR

Petit plateau
argilo-calcaire
Limestone-clay

CÉPAGES

Syrah 35%
Grenache 65%

VINIFICATION

Egrappage total. Macération lente en cuve
béton avec contrôle des températures.

*Total destemming. Long maceration, pump over
fermentation temperature control.*

ELEVAGE

Sur lies fines en cuve béton avec contrôle
de la fermentation malolactique.

In still tank on fine lees.

Aging potential : 3 to 5 years.

DÉGUSTATION

Rouge brillant aux reflets rubis. Arômes
délicats de cassis et framboise. Belle
rondeur en bouche sur tanins tendres.

*Garnet with purple tints. Concentrated flavors
of fresh red fruits. Smooth tanins and
roundness.*

DANS L'ASSIETTE

A savourer à température ambiante sur
viandes blanches, salades ou servi plus
frais sur des repas d'été.

On aperitif, with roast meat or parsley ham.