



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Côtes du Rhône Réserve - Rouge

Des arômes charmeurs et intenses sur le fruit et les épices, qui se prolongent en bouche dans une texture charnue et un bel équilibre, voici le portrait exact d'un Côtes du Rhône rouge de la Maison Nicolas !

A déguster les jours où l'envie de célébrer les beautés de dame nature se fait pressante.



Sols de marnes rouges, de cailloutis et d'argiles.



85% Grenache, 10% Syrah, 5% Carignan.

Age moyen : 40 ans.

Rendement : 40 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Macération de 20 jours avec pigeage. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (max 28°C). Fermentation malolactique. Elevage de 15 mois en cuves béton et foudres.



Robe grenat profond.

Nez charmeur et intense de fruits très noirs, de figues, de zéa et d'épices douces.

Bouche charnue et pleine avec des notes de réglisse et de fruits noirs.

Longue finale sur les épices douces et noires.



A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 8 ans.

Température idéale : 18°C

Accords : Tajine d'agneau aux pruneaux - Veau Marengo - Fromage d'Os-sau Iraty avec de la confiture de cerises noires.



Production : 15.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Millésime 2016 : **2 étoiles** - Guide Hachette 2017