



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Côtes du Rhône Vieilles Vignes



Terroir de restanques composé de terres rouges argilo-calcaires et de grès. Les Grenache sont sur des terroirs de garrigue.



60% Vieux Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Counoise.
Age moyen : 45 ans - 60 ans pour les Grenaches
Rendement : 38 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Macération de 28 jours. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (max 28°C).
Fermentation malolactique. Elevage de 18 mois en cuves béton.



Robe très sombre aux reflets pourpres.
Nez puissant et complexe, aux arômes de mûres confiturées, de moka et de réglisse.
Attaque savoureuse et charnue avec de jolis tanins patinés. Une finale longue sur des notes de fève Tonka et de cassis.



A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 8 ans.
Température idéale : 18°C
Accords : Côtelettes d'agneaux aux herbes - Veau de lait à la crème - Civet de lièvre.



Production : 100.000 bt
Bouteille : Bourgogne 75 cl
Colisage : 6 bt ou 12 bt

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

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