



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

ESSENTIELLE

Côtes du Rhône

Allons à l'essentiel... sans détour, ce Côtes du Rhône aime fréquenter les bistros et autres comptoirs. Son style décomplexé cache un vin issu de raisins bien mûrs, aux notes de fruits rouges, à la complexité non feinte. Chaleureux, il est fait pour les rencontres. On le déguste, mais surtout on le boit !!!



Sols argilo-calcaires, de cailloutis et de marnes.



40% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Carignan.

Age moyen : 25 ans.

Rendement : 50 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Eraflage total. Fermentation de 2 semaines avec contrôle des températures (max. 28°C) et remontages quotidiens. Pigeage manuel. Elevage de 12 mois en cuves, avec fermentation malolactique.



Robe grenat très intense avec des reflets rubis brillants. Nez intense et complexe avec des notes de fruits rouges (framboise, fraise écrasée) et des notes subtiles de thym et de coing. L'attaque est toute en finesse sur les fruits rouges s'ouvrant sur des notes d'épices (thym, poivre noir) accompagnées de tanins soyeux et fins.



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

Température idéale : 18°C

Accords : Jarret de porc braisé - Terrine de gibier et pickles d'oignons rouges.



Production : 100.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt

Decanter
WINE AWARDS

Millésime 2017 : **90 pts - Decanter**