



AOC Côtes du Rhône

Latour Bel Air

Rouge 2018

Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah 15 % Carignan, 5 % Mourvedre

Sol : argilo-calcaire

Taille : gobelet et cordon Royat

Rendement moyen : 40hl/ha

Vinification : traditionnelle, cuvaision de 10 à 15 jours avec ses secrets.

Dégustation : robe d'un Grenat foncé aux arômes de fruits frais, de framboise, de cerise ou de grenade, c'est un vin fruité avec des nuances de réglisse et d'épices douces, avec des tanins fins qui donnent une bonne longueur en bouche.

Servir à une température de 17 à 19°C. A déguster tout au long d'un repas.

Famille Latour

Grapes varieties: 40% Grenache, 40% Syrah 15 % Carignan, 5 % Mourvedre

Soil: argilo-limestone

Pruning: goblet and Royat cordon

Output: 40hl/ha

Vinification: traditional, cuvaision from 10 to 15 days with its secrecies.

Degustation: wrap of a red supported with the flavours of currant and fresh fruit, raspberry, cherry and pomegranate. It is a fruity wine with nuances of liquorice and smooth spice, with fine tannins which gives a good length in mouth.

Serve at a temperature of 17-19°C. Can be tasted throughout a meal.

Domaine de L'Espigouette - 1008 Route d'Orange - 84150 VIOLES

Tél : +33 (0)4 90 70 95 48 - Fax : +33 (0)4 90 70 96 06

Email : espigouette@aol.com - Site : www.espigouette.com