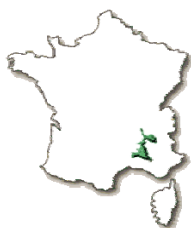


# Cotes du Rhône 2011



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 7 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : 100% vieilles grenache
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 40-45 hl/ha
- **Age des vignes** : 70-75 ans
- **Vendange** : Manuelle + triage vigne et cave

### Vinification:

Vendange erraflee a 80% , foulée , suivi d'une fermentation malo lactique dans des cuves beton

### Elevage:

L élevage sur lie fine pendant 12 à 18 mois en cuve et tonneaux neufs .



«Ce vin présente une robe assez soutenue, aux reflets jeune . Le nez de fruits confiturés , et de boisé discret . La bouche est souple , de matière et d'ensemble frais et fruité . Une valeur sure dans les Côtes du Rhône 2011 ..»

### Tenue et conservation

Vins a boire des maintenant , encore 3 a 5 ans de garde

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16, 18°.° C

Suggestion pour accompagner le vin : Viande , Gibier , Fromage .



## Récompenses :

- Gilbert& Gaillard, medaille d'or-gold medal : 83/100



## Le MOT DU VIGNERON :

« ..... »



# Cotes du Rhône 2011



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Philippe Granger
- **Annual production :** 7000 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100% vieilles grenache
- **Type of soil :** Soil : Dayey . Chalky, clayey
- **Yield:** 40-45 hl/ha
- **Age of the vine:** 70-75 years
- **Harvest :** Manual + selection of grape

### Vinification:

Grazed harvest 80% , crushed then a malo lactic fermentation into concrete vats

### Maturing:

Maturing on fine lees for 12 to 18 months in vats and new barrels.



« This wine has a very deep color, with hints of young. The nose of jammy fruit and subtle oak. The palate is soft, fresh and fruity. A great value in the Cotes du Rhone 2011..”

### Aging potential :

Can be drunk now , can be kept 3 to 5 years from now .



### Culinary agreements :

To be served at : 16 or 18°..° C  
Good Match with : Red Meat - Game - Cheese

## AWARDS :

- Gilbert& Gaillard, medaille d’or-gold medal : 83/100



## Winemaker comments ::

« ..... »