



LES CIGALES

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ASSEMBLAGE

70% Grenache Noir et 30% Syrah. Vin typique de l'appellation Côtes du Rhône Villages

TERROIR

Sur la commune de Rochegude, le Domaine de Roquevignan exploite 40 ha de vignes en appellation. C'est dans cet écrin de la Drôme provençale que Magali et Nicolas Rougeot cultivent et vinifient cette cuvée.

VINIFICATION

La vinification reste très traditionnelle dans un chai en béton thermo régulé. L'élevage quand à lui se poursuit en cuves inox. Ce mariage de la modernité et de la tradition permet l'obtention d'une cuvée intense et fruitée qui respecte les codes de l'appellation Villages.

DEGUSTATION

Une robe rouge rubis, intense aux reflets violacés. Un nez fin et élégant qui propose des arômes de groseilles et de mûres. Une attaque en bouche franche et généreuse. Ce Côtes du Rhône Villages a la prétention de vous procurer beaucoup de plaisir tout en conservant tous les codes de son appellation.

SFRVICE

Température de service 17°C à 18°C. Ce vin rouge accompagnera idéalement une côte de bœuf grillée ou un sauté de veau en sauce.

GARDE

Exprime dès aujourd'hui son caractère fruité, peut vieill<u>ir et se conserver 5 à 7 ans</u>

GENCODS

Bouteille: 3760188392065 Carton: 3760188392072