



CÔTES DU RHÔNE



AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Belle fraîcheur !

PRÉSENTATION

Un rouge frais, réalisé sur une parcelle unique de vieux grenaches et syrahs, dédié à notre arrière-grand-père Giovanni Manganelli, arrivé d'Italie.

LE MILLÉSIME

Episode caniculaire tardif

SITUATION

Les sols sont sableux, la parcelle exposée nord/sud est abritée par une grande haie de cyprès.

TERROIR

Sable et safres sur la commune de Beaumes de venise.

VINIFICATION

Vinification en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 50%

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1200

Superficie du vignoble: 1.5 ha

Âge moyen des vignes: 40 ans



SERVICE

Servir à température ambiante ou légèrement rafraîchi.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Belle fraîcheur pour ce rouge porté sur le fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, grillades, lasagnes.



FR-BIO-01
Agriculture France



Famille MANGANELLI

1996 Route de Sarriars, 84190 Beaumes-de-Venise

Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com

www.famillemanganelli.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

