



DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957
MINERVOIS

DOMAINE LA ROUVIOLE - LA RÉGENCE

TERROIR :

Sol argilo-calcaire et grès ; entre 100 et 200 mètres d'altitude.

CEPAGES :

30 % Grenache, 70 % Syrah
Age moyen des vignes : 30 ans

RECOLTE :

Manuelle, Rendements de 40 HL.

VINIFICATION :

Égrappage et vinification traditionnelle par cépage.

ELEVAGE :

Cuaison : 2 semaines. Fermentation en cuves inox.

Production : 11.000 bouteilles

METS ET VINS :

De toute évidence, à déguster sur des plats cuisinés. Sur des fromages légèrement affinés.

A ouvrir une heure avant.

Température de service, entre 15° et 17°C.

Température de service 15°C



DOMAINE LA ROUVIOLE
DEPUIS 1957
MINERVOIS