

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - A TEMPO



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

70% Syrah, 20 % Grenache et 10% Carignan

RECOLTE

Vendange manuelle.

Les rendements sont de 45 HL / HA.

VINIFICATION

Égrappage et foulage.

Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification.

ELEVAGE

En cuve béton et inox.

PRODUCTION

17 000 bouteilles.

METS ET VINS

Vin sur les fruits rouges mures avec de jolis tannins souples. Rond et ample en bouche.

La cuvée A TEMPO sera appréciée sur une salade de chèvre chaud ou un gigot d'agneau .

Température de service 15°C .

