

# La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINVERVOIS - 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 .

