

# La Rouviolle

**DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - TRAIT NATURE**



## **TERROIR**

Sol argilo-calcaire et grès .  
Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude

## **CÉPAGES**

80% Syrah, 20% Cinsault

## **RÉCOLTE**

Vendange manuelle – Tri à la parcelle.  
Les rendements sont de 40 HL /HA

## **VINIFICATION**

Égrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage.  
Méthode traditionnelle avec température maîtrisée tout au long de la vinification.

## **ELEVAGE**

Elevage sur lies en cuve inox pendant 4 mois

## **PRODUCTION**

5 400 Bouteilles

## **METS ET VINS**

Belle finesse et fraîcheur en bouche - Note de fruits rouges - Gourmand  
Ce vin accompagnera vos apéritifs, grillades et plateaux de charcuterie ou de fromage.

**Température de service 15°C**

