

# La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE VIN DE FRANCE - LE REVENANT



## TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

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

## CEPAGES

100% Carignan

## RECOLTE

Vendange manuelle.

Les rendements sont de 35 HL/HA

## VINIFICATION

Égrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage.

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

## ELEVAGE

15% du vin a été fermenté en barrique puis assembler et élever en cuve inox pendant 7 mois.

## PRODUCTION

3600 bouteilles

## METS ET VINS

Vin gourmand sur les fruits rouges noirs. Jolis tannins présents et belle rondeur en bouche avec des notes épicés.

Ce vin accompagnera vos repas sur de beaux morceaux de viande, plats en sauce ou desserts au chocolat.

Température de service 15°C

