



Coteaux du Tricastin “La Ciboise”

Les cépages

Grenache 60 %, Syrah 30 %, Carignan et Mourvèdre 10 %.

Grape varieties

Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan and Mourvèdre 10%.

Le sol

Le vignoble se trouve sur d'anciennes terrasses alluviales du Rhône.

Le sol, extrêmement pierreux, se caractérise par des galets roulés sur une grande profondeur.

Soil

The vineyard is on old alluvial deposit terraces of the Rhône. This stony soil is composed of shingles on a great depth.

La vinification

La vinification est traditionnelle : vendange éraflée, avec des macérations de 15 jours.

Vinification

The vinification is performed in the traditional way: grapes are destemmed with a fortnight maceration.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves et mis en bouteille 10 à 12 mois après les vendanges.

Maturing

The wine is matured in vats and bottled from 10 to 12 months after harvesting.

La dégustation

Robe : belle robe rouge rubis.

Nez : très marqué par une dominante de fruits rouges confits type groseilles et griottes. Quelques notes d'épices (poivre).

Bouche : on retrouve des arômes de fruits confits. C'est un vin élégant avec des tanins fondus.

Tasting

Colour: great ruby red colour.

Nose: predominant of red fruits such as currants and morello cherries. Some overtones of spices (pepper).

Palate: this is an elegant wine with mellowed tannins and candied fruit aromas.

