

Cotes du Rhône Rouge



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Olivier Cuilleras
- **Production annuelle moyenne** : 37 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : BIB, 75cl

- **Cépage(s)** : 70 % de Grenache, 20 % de Vieux Carignan et 10 % de Syrah.
- **Type de Sol** : Sol caillouteux composé de marnes bleues.
- **Rendement** : 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 45 ans
- **Vendange** : vendange manuelle en vendange entière.

Vinification:

Vendange manuelle à demi égrappée, macération d'une quinzaine de jours

Elevage:

Sur lies fines en cuves. Mis en bouteille sans filtration.



«*Visuel* : robe rubis pourpre brillant. *Nez* : fruits noirs, épices
Bouche : bel équilibre mêlant les tanins et le gras ; fruits noirs et réglisse...»

Tenue et conservation

Garde 5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16.° C

Accompagne : des viandes blanches, également avec des plats de type méditerranéens comme les paëllas...

Récompenses :

- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 2* Guide hachette des vins 2014 (COUP DE CŒUR)
- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)



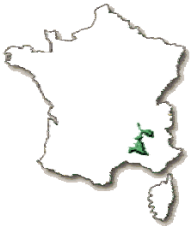
Côte du Rhône
APPELLATION COTES DU RHONE CONTROLEE
DOMAINE LA GUINTRANDY
Mise en bouteille à la Propriété par O. Cuilleras,
Propriétaire Récoltant - 84820 Vaison
PRODUCT OF FRANCE

Le MOT DU VIGNERON :

«*un puissant côtes du rhône avec un potentiel de garde très important .»*



Cotes du Rhône Red



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower :** Olivier Cuilleras
- **Annual production :** 37 000 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl, bag in box
- **Grape Variety:** 70 % Grenache, 20 % Old Carignan, 10 % Syrah.
- **Type of soil :** Stony soil of blue marls
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 45 years
- **Harvest:** whole grape harvest

Vinification:

Manual grape harvest halves grape maceration of fifteen days

Maturing:

On fine dregs in tanks. Bottled without filtration.



« visual : ruby purple color . Nose: black fruits, spice Mouth: beautiful balance mixing tannins and curvature black fruits and licorice..”



Aging potential :
5 years

Culinary agreements :

To serve to 16° C
Accompany: cutlets also with dishes Mediterranean paellas

AWARDS :

- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 2* Guide hachette des vins 2014 (COUP DE CŒUR)
- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)



Côtes du Rhône
APPELLATION COTES DU RHONE CONTROLEE
DOMAINE LA GUINRANDY

Mise en bouteille à la Propriété par O. Cuilleras,
Propriétaire Récoltant - MACON VIN
PRODUCT OF FRANCE

Winemaker comments ::

« This wine côtes du rhône have a very important aging potential ... »