



LES DEUX COLS

VIGNERONS

SARL Les Deux Cols,
37 Av. Pierre Semard,
84000 Avignon

CAVE
62 Chemin du Bresquet,
30200 Saint Nazaire

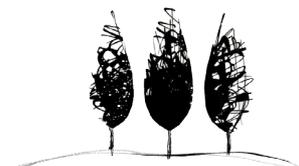
Tél : +353 (0)87 982 8976

contact@lesdeuxcols.com

www.lesdeuxcols.com

Côtes du Rhône

Chemin des Fonts



2017

| | |
|------------------------|--|
| Assemblage | Grenache (80%), Carignan (12%), Syrah, Bourboulenc, Clairette, Cinsault (8%) |
| ABV | 14.5% |
| Location | Situé au-dessus du village de St. Gervais (Partie nord du Gard) avec une altitude de 250 metres et une exposition Est/Sud Est. Le sol est plus au moins profond et nous sommes sur un roche mère de calcaire comprenant du limon et du sable. |
| Âge des vignes | Les Grenaches/Syrah ont +30 ans et le Carignan et autres ont +70 ans. |
| Vinification | La fermentation alcoolique a eu lieu en cuve béton. Les températures ne dépassant pas le 26°C et la cuvaison dure 15 jours avec un seul remontage par jour pour préserver le maximum de pureté et de finesse. 95% éraflé et légèrement foulé, le restant grappes entières. Un petit pourcentage sera élevé en barrique pour apporter de la complexité. |
| Dégustation | Une couleur lumineuse, profond. Pur, raffiné faisant apparaitre des senteurs délicates de fruits rouges, réglisse et des nuances d'herbes de Provence. Une bouche pleine, savoureuse avec une trame tannique fine. Le vin fini par beaucoup de fraîcheur et de gourmandises. |
| Temperature de service | 16°C |
| Potentiel | 5 - 8 ans |