



CHÂTEAU LE DEVOY MARTINE

AOP LIRAC, AOP CÔTES DU RHÔNE, IGP VINS DE PAYS

EARL LOMBARDO M. & V. Propriétaires-Récoltants – 448 RN 580 - 30126 Saint-Laurent-Des-Arbres

Tél : +33 (0)4 66 50 01 23 — email : ledevoymartine@sfr.fr – site : www.chateauledevoymartine.com



AOP Côtes du Rhône Rouge 2018

Cépages :

30% Grenache, 30% Cinsault, 20% Mourvèdre, 20% Syrah

Rendements : 20 hl/ha

Vinification :

Vinification traditionnelle en cuve béton.

Dégustation :

Notre Côtes du Rhône a des tannins doux et un bel équilibre. Il développe des notes de fruits rouges et des notes plus subtiles d'épices telle la cannelle.

Accompagnement :

Servir à 17-18°C. C'est un excellent vin pour accompagner vos repas quotidiens : une bonne pizza faite maison, un entrecôte ou du fromage. Vous pouvez le conserver jusqu'à 5 ans.

Quand je l'ai créé, j'avais en tête un vin facile à boire, avec des tanins soyeux. C'est le type de bouteille qu'on ouvre après une longue journée de travail en faisant la cuisine ou assis sur son canapé avec une bonne tranche de saucisson avant d'attaquer sa deuxième journée à la maison. Je le surnomme affectueusement ma cuvée relaxation !