



# LA DURBANE



## Côtes du Rhône Rouge 2023

### *Cépage*

Cette cuvée est un assemblage de 80% de Grenache et 20% Mourvèdre.

### *Vignes*

Les vins sont issus de vieilles vignes âgées de 70 ans sur un terroir de grès sablonneux.

### *Vinification*

Les deux cépages sont vendangés et vinifiés ensemble car la parcelle est plantée en complantation. La vendange est totalement éraflée, et la fermentation alcoolique a eu lieu en cuves tronconiques inox. Il a été effectué une macération post-fermentaire à chaud (26°C) pendant une semaine.

Durée de macération : 23 jours.

### *Elevage*

Le vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

### *Dégustation*

Le vin a une robe rouge profonde. Il fait preuve d'une grande intensité aromatique, avec des arômes de fruits rouges et épices. La bouche est ronde et fruitée, avec des tanins enrobés et délicats. La finale est épicée et fraîche.

## LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

[info@ladurbane.fr](mailto:info@ladurbane.fr)