



# CÔTES DU RHÔNE

## RÉSERVE



## CÔTES-DU-RHÔNE

AOC CÔTES-DU-RHÔNE 2020

14,5%

Depuis 2006, la Famille Cazes a emmené son savoir-faire du vignoble bordelais jusque dans la Vallée du Rhône avec l'acquisition du Domaine des Sénéchaux (Châteauneuf-du-Pape). L'aventure se poursuit naturellement avec la création d'une cuvée en AOC Côtes-du-Rhône.

### **Terroir**

Située dans le Sud-Est de la France, la Vallée du Rhône bénéficie des particularités du climat méditerranéen : des journées chaudes et très ensoleillées régulièrement bercées par le mistral.

Le vignoble s'étend sur des terrasses, des plaines alluvionnaires ou encore sur les pentes de différentes collines.

La grande diversité des sols (calcaire, argile, galets roulés, granite...) associée à l'inclinaison des collines offre à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux.

### **Vinification**

Traditionnelle en cuve béton et inox.

Fermentation 18 - 20°C avec élévation progressive de la température jusqu'à 28°C.

### **Elevage**

20 % en foudres pendant 6 mois - 80 % en cuves béton

### **Assemblage**

55 % Grenache, 30 % Syrah, 15 % Mourvèdre

### **Conditions du millésime**

L'hiver est doux et clément avec peu de gel, de mistral et de faibles précipitations. Pendant les deux dernières semaines de février, les températures sont élevées pour la saison et engendrent un débourrement légèrement précoce.

La sortie d'inflorescence sur l'ensemble des cépages est très régulière et la floraison se déroule dans de très bonnes conditions météorologiques.

Au printemps, la pluviométrie est peu abondante et la contrainte hydrique avec les fortes chaleurs s'installe durant l'été. Les vendanges sont menées dans des conditions favorables en septembre.

### **Notes de dégustation**

Un vin d'une belle couleur intense qui s'ouvre sur un nez aux arômes de fruits rouges frais (cassis, framboise, groseille) réhaussés par un parfum de garrigue.

Une belle complexité aromatique se révèle en bouche avec une agréable concentration en fruits, équilibrée par la fraîcheur des notes de réglisse.

Finesse et gourmandise s'expriment jusqu'en finale de ce Côte-du-Rhône.



Viandes grillées,  
Fromages au lait cru,  
Chocolats noirs



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION