



# Domaine De Coste Chaude

## Florilège

Côtes du Rhône - Rouge 2017

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Côtes du Rhône
<b>Cuvée :</b>	Florilège
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Grenache (80%) / Syrah (20%)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Robe cerise limpide et brillante, aux nuances rubis. Le nez, très expressif, est très gourmand ; il évoque les fruits rouges frais et croquants, puis viennent des accents de mûre et d'aromates. L'aération ajoute des notes un peu réglissées et une touche d'eucalyptus. Bouche à l'attaque ronde, fraîche et gourmande de fruits, identiques à ceux que l'on retrouve au nez. L'ensemble est très équilibré, avec une douce fraîcheur, du volume, et des tanins délicats, qui viennent souligner la fin de bouche.



### ELABORATION

Culture biologique.  
Utilisation de tables de tri, Fermentation malolactique, Vinification classique.  
Sols argilo-calcaires, Sols de galets.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur cerise, limpide, reflets rubis.  
**NEZ :** Aromatique, fruité, subtils arômes d'eucalyptus, légers arômes de réglisse, généreux arômes de fraise, intenses arômes de fruits rouges, généreux arômes de mûre, légers arômes d'épices, légers arômes de réglisse.  
**BOUCHE :** Croquante, généreuse, ronde, subtiles notes d'eucalyptus, notes de réglisse, généreuses notes de fruits frais, tanins fins, tanins soyeux, tanins subtils, rond, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 15° et 17°  
**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Poissons grillés, Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles



### DISTINCTIONS

ELLE à Table 2019 : Médaille d'argent  
Concours international Gilbert et Gaillard 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

