

Domaine  
Nicolas CROZE



## Cœur de Galets

AOP Côtes du Rhône rouge



**Cépages** : 100% Carignan

**Terroir** : Vignes plantées sur les communes de Saint Just d'Ardèche et Aiguèze



**Viticulture** : Application d'une agriculture certifiée Haute Valeur Environnementale échelon 3, dans le respect des sols et de l'environnement.



**Vinification** : Vendanges manuelles. Cuvaision d'environ 20 jours, dans des cuves en béton, avec macération, vendanges entières. Elevage en fût de chêne de 600litres durant 18 mois.

**Production annuelle** : 7 000 bouteilles



**Notes de dégustation** : Vin fruité et épicé aux puissants arômes de fruits rouges très murs avec des notes légèrement boisées. Les tannins sont présents, fondus.

**Accord** : Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Coq au vin, Bœuf bourguignon, Fromage de Chèvre

**Garde** : De 8 à 10 ans



**Service** : 19°C

**Degré alcoolique** : 14% par vol.

**Contenance** : 75cl