

LE RENARD

2016



Millésime	2016
Couleur	rouge intense
Cépage	70% GRENACHE - 20% SYRAH - 10% MOURVEDRE
Degré	15% vol.
Appellation	AOP - CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Région	Fenouillèdes
Type de sol	Schiste de St Paul.
Altitude moyenne	100 mètres
rendement	30 HL/Ha
Age moyen des vignes	40 à 90 ans

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	raisonnée

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 6 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064555 33 1

Accords	Barbecue
Conseils de dégustation	température idéale : 18° C
Garde	10 ans

Note de dégustation	Robe rubis, vive, profonde. Nez complexe de fruits mûrs, d'épices et de senteurs de garrigue. Une structure à maturité, un vin prêt à boire
Alliance	

Le Renard

AOP - CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Rouge 2016 - Red Wine

70% GRENACHE - 20% SYRAH - 10% MOURVEDRE

When the flattered **Master Crow** opened its mouth to sing, **Master Fox** caught the falling cheese in its mouth and said, "...learn that every flatterer lives at the expense of the listener. The lesson is well worth a "cheese", no doubt." - Jean de La Fontaine

Maitre Renard par l'odeur alléché, lui tint à peu près ce langage : l'alliance subtile des cépages de plaine et d'altitude produit un vin souple et rond qui conserve la fraîcheur nécessaire à l'accompagnement de fromages et surtout le camembert !

PRODUCT OF FRANCE

Bottled by : Jean Pla - St-Paul de Fenouillet - F66220 à 34560



Contient des sulfites/Contains sulfites/Inneholder sulfitter/Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

15% alc. vol.
750 ml



Sud de France



Jean Pla Sélection