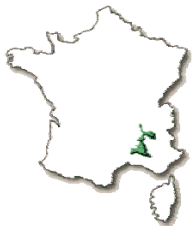


# Cotes du Vivarais



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : .....%/vol
- **Disponible en** : 75 cl
  
- **Cépage(s)** : Grenache & Syrah
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 52 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : mecanique

### Vinification:

Vinifié de façon traditionnelle: égrappage, délestage et cuvaison de 10 jours

### Elevage:

En cuve



*«Ce vin se présente avec une belle robe rubis, un nez de truffe, une expression de fruits rouges, de réglisse et de pruneau. Beaucoup de volume en bouche, les tanins sont enrobés doux et restent très présents. Très bon équilibre de l'ensemble..»*



### Tenue et conservation

Garde ..... an

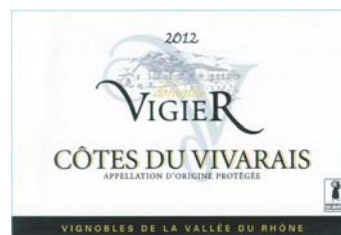
### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à .....° C

Accompagne : Ce vin accompagnera charcuteries, grillades et vos fromages.

## Récompenses :

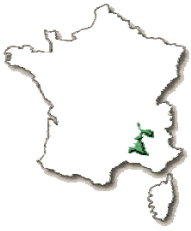
• .....



**Le MOT DU VIGNERON :**

«.....»

# Cotes du Vivarais



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** ..... btles
- **% Alc. :** .....%/vol
- **Available in :** 75 cl
  
- **Grape Variety(ies) :** Grenache & Syrah
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 52 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest:** mechanical

### Vinification:

Vinified in the traditional way: stalks, shedding and maceration of 10 days

### Maturing:

In tank



« This wine presents a beautiful ruby color, a nose of truffle, an expression of red fruits, licorice and prune. Many mouthfeel, the tannins are soft and coated.. »



### Aging potential :

.....

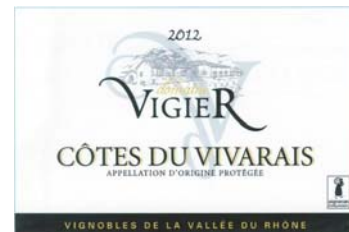
### Culinary agreements :

To serve to .....° C

With food : meats, grills and your cheeses.

## AWARDS :

• .....



## Winemaker comments ::

« ..... »