

- CÔTES DU RHÔNE ROUGE - CHÂTEAU D'AQUERIA



GRENACHE NOIR
SYRAH

Notre Côte du Rhône Rouge est élaboré à partir de 2 cépages : grenache noir et syrah.

La vendange est éraflée, puis refroidie, afin de conserver toute la fraîcheur des arômes, avant d'être mise en cuve pour des fermentations d'environ 2 semaines.

Dès les premiers jours, et durant toute la période des cuvaisons, des pigeages permettent l'extraction aromatique contenue dans la pellicule et la pulpe des grains, ainsi que les tanins fins des pépins.

Lorsque la fermentation est terminée, les marcs sont pressés et assemblés aux jus de goutte. Le vin restera quelques mois en cuve avant la mise en bouteilles au Château.