



Château 2015 Bio

AOC Côtes du Rhône Villages RocheGude (Vallée du Rhône), Rouge 2015



La chaleur méridionale d'un beau 2015.

2ha - Age moyen des vignes 60 ans

6500 cols (30hl /ha)

Date de commercialisation 2018-2019

LE MILLÉSIME

Troisième millésime certifié Bio du Château.

Un millésime atypique. Printemps chaud et précoce, été frais et humide.

Les vins produits sont axés sur la rondeur et l'élégance.

SITUATION

L'appellation AOC CDR Villages RocheGude se situe à la croisée des chemins entre la vallée du Rhône septentrionale et méridionale.

TERROIR

Terrasses anciennes à galets roulés, argile rouge, sables et graviers sablonneux. Ce terroir produit des vins chaleureux, légers et élégants.

A LA VIGNE

Le respect avant tout, en BIO, léger travail du sol. Récolte manuelle.

VINIFICATION

Égrappage total, macération pré-fermentaire à froid et macération post-fermentaire à chaud.

ELEVAGE

Élevage 18 mois en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache noir : 70%, Mourvèdre : 20%, Carignan : 10%

SPÉCIFICATIONS

Volume de production : 50 hL

SERVICE

Service vers 18 degrés. Carafage non requis.

Garde optimale 5 ans.

DÉGUSTATION

Robe brillante, grenat

Nez ouvert, épicé avec des fruits rouges et des notes de cacao.

Bouche harmonieuse et ample avec une belle fraîcheur finale. Tanins soyeux.



Type de bouteille											
bourgogne tradition cétie											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palette (HxLxP cm)
75 cl	6	612	16	6	1350	8,1 Kg	826 Kg	29,6 cm	8,22 cm	L50 x l30 x h10	H184 x L120 x l80

Château de Lignane
2837 route de Sainte Cécile, 26790 Suze la Rousse
Tel. 0629020934 - Fax 0956662937 - siffrein@lignane.com
lignane.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vincod.com/EIBNYF