

DOMAINE | RINAUDO

ROUGE SATIN

DOMAINE | RINAUDO

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

En agriculture biologique depuis 2023, sélection parcel-laire, vendanges manuelles, vignification intégrale en fût de chêne de 500L, élevage pendant 8mois.

ACCORDS METS & VINS

Rouge Satin s'associe particulièrement bien avec un magret de canard confit, un homard rôti et ses légumes de saison grillés...

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Ce beau vin de syrah majoritaire impressionne par sa puis-sance olfactive, l'élevage en fût de chêne soutient par ses notes boisées délicates (vanille, caramel) un joli fruit mûr (cassis, cerise noire, mûre).

Son toucher de bouche est comme du velours grâce à sa texture veloutée et ronde qui emplit avec douceur le palais d'une palette d'arômes complexes. Une certaine fraîcheur en milieu de bouche stimule sa dégustation et garantit une belle garde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14° et 16°C.

CÉPAGES

30% Grenache



70% Syrah

MILLÉSIME

2023

APELLATION

Côtes de Provence

DEGRÉS D'ALCOOL

14°

VIN BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-20



A stylized, handwritten signature in black ink, likely the name of the winery or a representative.