

# Saint Olive Frères

## CÔTES DU RHÔNE ROUGE

**Robe rouge profond aux jolis reflets de cerise. Nez gourmand avec des notes de petits fruits frais. La bouche est harmonieuse avec des tanins soyeux et enveloppés soutenus par des arômes de fruits frais.**

**Cépage : 60% Grenache, 40% Syrah.**

**Situation : ce vin est issu d'une sélection de vignobles provenant de l'ensemble de la région sud de la Vallée du Rhône.**

**Elaboration : les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 15 jours avec uniquement des remontages, après une macération pré fermentaire à froid.**

**Degré : 13.5°**

**Conseil Saint Olive Frères : ce vin accompagne parfaitement des viandes grillées ou un fromage de type camembert. Parfait également pour l'apéritif. Servir à 16°.**



[www.saintolivefreres.com](http://www.saintolivefreres.com)

Tél. : 06.87.28.51.65 / 06.45.44.29.84