

# Famille Jaume Côtes du Rhône

SL (casse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Rhône



70 % Grenache et 30 % Syrah



Alcool : 14 %



Ce Côtes du Rhône est élaboré en respectant les traditions de la Famille Jaume. Cette cuvée est un assemblage de **Grenache** et de **Syrah**, cultivées sur une parcelle baignée de soleil au sol argilo-calcaire et sablo-limoneux. La récolte se déroule de façon manuelle et mécanique. Les grappes sont éraflés et les raisins sont légèrement foulés. La durée de cuvaison se situe généralement entre 8 et 10 jours dans des cuves thermorégulées. Les notes épicées, de cassis et de myrtille, accompagnent des tanins bien serrés à la texture charnue, dense et veloutée.



Un bouquet d'arômes de **fruits rouges frais**, notamment de framboise et de groseille emportera les sens vers un voyage fruité et vibrant. En bouche, ce Côtes du Rhône est doté d'un équilibre parfait, offrant une texture souple et des notes gourmandes de fruits rouges qui enchantent le palais. Afin d'en savourer pleinement les notes, il est conseillé de déguster ce vin avec des grillades, un carpaccio de bœuf, des salades fraîches ou un poulet basquais.



**Pascal et Richard**, fils passionnés, perpétuent avec dévotion les traditions transmises par leur père au fil des années. Soucieux de l'origine de chaque cru, ils s'inscrivent dans une lignée viticole profondément ancrée dans l'histoire familiale depuis plus d'un siècle.

