



## Côtes du Rhône Villages

### « Cuvée Tradition »

#### Cépages :

80% Grenache Noir, 20 % Mourvèdre

**Vielles Vignes** (65-80 ans)

#### Terroir & lieux dits :

Argilo Calcaire, Galets roulés ; Les Grenadiers

#### Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles, Sans éraflage

Cuvaison de 25 jours en grappe entière

Elevage 30 mois en cuve inox, 6 mois en bouteilles

Pas de filtration finale

#### Dégustation & Accord mets et vins :

Un Côtes du Rhône Villages tout en équilibre, bonne structure aromatique.

Couleur rouge rubis, associée à des notes de « sucrosité » arômes fruits rouges, cerise.

A accompagner avec : Viande Rouge, Fromage de Caractère, Chocolat.

Température de dégustation : 19-21 °c

A déguster dans les 15 prochaines années.



CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE  
F- 84350 COURTHEZON  
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94  
E-mail [mourredutendre@wanadoo.fr](mailto:mourredutendre@wanadoo.fr)  
<http://www.chateaudumourredutendre.com>