CHÂTEAU
SAINT SAUVEUR

Le Vieux Chêne

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Terroir : sablonneux, argilo-calcaire, caillouteux.

Encépagement : grenache, syrah.

Vinification : vinification traditionnelle en rouge avec maîtrise des températures, sélection terroir et longue macération.

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation :
œil : rouge franc aux reflets bruns dans l'âge mûr
nez : fruits mûrs, réglisse, épices.
bouche : réglisse, fruits rouges, charpenté

Température de service : 17 °

Potentiel de garde : 6 ans.

Vin structuré, aux arômes d'épices et de réglisse.
Vous apprécierez cette cuvée Le Vieux Chêne du Château Saint Sauveur d'Aubignan sur la totalité de votre repas, en particulier viandes rouges et fromages.

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FAMILLE REY -CHÂTEAU SAINT SAUVEUR
www.domaine-st-sauveur.fr vins@domaine-st-sauveur.fr
Tél. +33(0)4 90 62 60 39 Fax:+33(0)4 90 62 60 46