

# ORIGINAE

## IGP Méditerranée ROUGE



Cellier des Dauphins®

La meilleure expression des cépages emblématiques des terroirs solaire d'origine de Cellier des Dauphins.

### Climat et sol

Relief montagneux dont le massif préalpin des Baronnies aéré par la vallée de l'Eygues et de l'Ouvèze. Climat méditerranéen modéré par l'influence du Mistral et du Marin, très bénéfiques pour la vigne. Sols caillouteux argilo-calcaires offrent alimentation en eau et restitution de la chaleur la nuit. Zone d'agriculture diversifiée avec arboriculture, polyculture, oliveraies, lavande et plantes aromatiques.

### Vignoble et vinification

Cépages très aromatiques locaux Grenache et Merlot. Vendangés à pleine maturité pour obtenir une belle concentration aromatique. Choix de chêne adapté aux cépages rhodaniens pour un élevage de 4 mois qui améliore la buvabilité en apportant rondeur et notes sucrantes.

Ce vin est issu d'une exploitation

### Haute Valeur Environnementale.

### Notes de dégustation

Cette cuvée solaire à la robe rouge profond révèle ses arômes généreux de fruits noirs et d'épices. Charnu, ce vin séduit par sa rondeur et ses tannins veloutés. On retrouve en bouche de belles notes de moka, de caramel ou encore de café.



### HVE 3



### Cépages



60% Grenache  
40% Merlot

### Service



16-18°C

### Accords



GENCOD	UNITES/CAISSE	NIVEAU / CAISSES PAR PALETTE	DIMENSION DE LA CAN mm	NOMBRE DE CAISSES/PALETTE	NOMBRE D'UNITES/PALETTE
3179075027506	12	10/24	h134 / Diamètre 57	240	2880
GENCOD Carton	DIMENSIONS CAISSE (l x L x h) en cm	POIDS CAISSE	POIDS DE LA CAN	HAUTEUR PALETTE	POIDS PALETTE
	17,1/22,8/14	3,3 kg	275g	1544 cm	807 kg

Cellier des Dauphins Route de Nyons 26790 Tulette  
+33 (0)4 75 96 20 00 - [www.cellier-des-dauphins.com](http://www.cellier-des-dauphins.com)