



**CÔTES DU RHONE ROUGE • VIN BIOLOGIQUE**  
**ENTR'AMIS • CLOS DU PÈRE CLÉMENT**  
**13,5 % vol • 75 cl**

CLOS DU PÈRE CLÉMENT  
 VIGNERON INDÉPENDANT  
 VISAN VAUCLUSE (84)



**TERROIR**

Les vieilles vignes de ce vin biologique Entre'Amis sont élevées sur un sol argilo-calcaire un peu caillouteux en surface.



**APPARENCE**

Belle robe rouge brillante aux reflets grenats éclatants dûs à sa composition de 80 % Grenache et 20 % Syrah.



**VITICULTURE-VINIFICATION**

Les vendanges sont mécaniques avec un tri embarqué. Le raisin trié est entièrement égrappé. La vinification se fait en cuve inox, et après une courte cuvaison de 8 à 10 jours, l'élevage se poursuit durant 18 mois dans une cuve en béton.



**NEZ - PALAIS**

Vin souple et frais aux arômes de garrigue, de réglisse et de fruits rouges.



**ACCORDS - DEGUSTATION**

Ce Côtes du Rhône est le compagnon idéal de vos entrées et de vos grillades. Se conservera 2 à 3 ans. Température de dégustation 14°.



**SPÉCIFICITÉS**

Référence de l'article	20205000
Gencod col	
Degrés d'alcool	13,5°
Poids de la bouteille	1,200 kg
Conditionnement	
Nombre de bouteilles par colis	6
Longueur x largeur x Hauteur	
Gencod colis	

L'ABUS D'ACCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION