

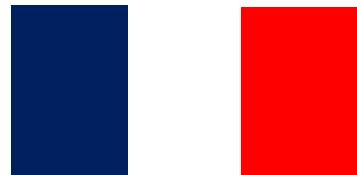


## Côtes Du Rhône Rouge 2023

### Présentation

La **cuvée Maurice** est un hommage à mon grand-père co-fondateur du Domaine avec Hélène Laurent ma grand-mère.

Cette cuvée est élaborée avec une majorité de **syrah** 80% et 20% de Grenache.



### Vinification

Une fois récoltés, les raisins sont **égrappés** puis placés dans une **cuve en béton** où la fermentation se déroule à température contrôlée pendant environ 15 jours.



### Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure.

**Mes études sur la gestion des milieux naturels et ruraux** me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et à long terme, mettre en place de **nombreuses actions** qui me tiennent à cœur pour le **développement de la biodiversité** et transmettre cet amour de la nature aux jeunes générations.

### Conservation

Le seul apport de sulfite est réalisé, à **très faible dose**, juste avant le conditionnement.

Une fois en bouteille, pour être conservé plusieurs années, le vin doit être gardé à une température constante inférieure à 20°C

### Accord Mets et Vin

Vous apprécierez la Cuvée Maurice avec de la charcuterie, une **viande rouge**, une **pintade**, du **Gibier**, des **grillades** mais aussi une bonne **tartiflette** avec un reblochon fermier et pour finir des **fromages au goût intense**.

### Dégustation

Degré : **13,5% vol.**

Température de dégustation : **entre 15 et 18 °C**

### Contact

Gestion commerciale :

**David Acolatsé** : 06 22 35 59 56

[contact@domainedeladeydiere.fr](mailto:contact@domainedeladeydiere.fr)

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon