



## CÔTES DU RHÔNE 2010

**ENCÉPAGEMENT :**

100% Grenache

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés et enfin un coteau sablo-calcaire qui donne la finesse. Nos parcelles de Côtes du Rhône situées au sud de la commune de Camaret et Courthézon.

**LEVURES :**

Naturelles (indigènes)

**VINIFICATION :**

Vinification en cuve béton, 25 à 35 jours de vinifications sont nécessaires, pour une extraction optimale des tanins.

**ÉLEVAGE :**

100% en cuve inox pendant 20 mois. Nos vins sont mis en bouteille avec 2 ans d' élevage en cave (exemple : le millésime 2009 sera mis en bouteille en juillet 2011).

**EMBOUTEILLAGE :**

Filtration naturelle (précipitation par le froid ou par gravitation) pour conserver le caractère naturel de nos vins. Aucune filtration ou collage chimique.

---

**DÉGUSTATION :**

La robe : rouge rubis, très brillant.

Le nez : fruité, sur des arômes de baies, d'épices et de cassis.

La bouche : ample et surtout équilibré avec beaucoup de fraîcheur, on retrouve le cassis, la cerise et une belle longueur en finale.

---

[www.domainebenedetti.fr](http://www.domainebenedetti.fr)

Domaine Benedetti - 25 ch de la Roquette - 84370 BÉDARRIDES  
Tél. 06 61 77 24 77 - Port. 06 48 74 61 96 - [contact@domainebenedetti.fr](mailto:contact@domainebenedetti.fr)