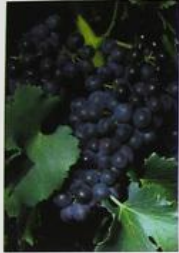


CÔTES DU RHÔNE

Cépages et Terroirs

CÉPAGES :

LE GRENACHE



Cassis, cerise, fruits à noyau, prune, poivre, garrigue, laurier, romarin.

LA SYRAH



Violette cassis, framboise, mûre, myrtille, gingembre, truffe, réglisse.

LA CLAIRETTE



Parfums floraux, rose, acacia, pêche blanche, fruits exotiques..

LE VIOGNIER



Pêche blanche, abricot, violette, acacia, miel, amande, noisette grillée.

SOLS :

SILICEUX



Vins légers, frais, subtils, finesse, élégants, peu tanniques.

ARGILEUX



Vins colorés, riches en alcool, arômes puissants, tanniques.

CALCAIRES



Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.

GRANITIQUES



Vins structurés, couleurs intenses, finesse, bon équilibre acide.

CAILLOUTEUX



Vins puissants, riche en alcool, charpentés, vins de garde.

UN ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

INTER RHÔNE - 6, RUE DES TROIS FAUCONS - 84024 AVIGNON CEDEX 1 - TÉL. : 33 (0)4 90 27 24 00 - FAX : 33 (0)4 90 27 24 89 - E-MAIL : contact@inter-rhone.com

WWW.VINS-RHONE.COM

CÔTES DU RHÔNE

Palette d'arômes

<p>FLORAUX</p>  <p>Tilleul, camomille, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose fraîche, jasmin, acacia, violette, aubépine, genêt, fleur d'oranger.</p>	<p>FRUITS FRAIS</p>  <p>Prune, cerise, raisin, cassis, framboise, fraise, groseille, mûre, coulis de fruits rouges, figues fraîches, muscat, coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, lychee, banane, pomme, baies sauvages, petits fruits, abricot...</p>	<p>FRUITS SECS ET CONFITS</p>  <p>Noix, raisins secs, noisette, amande, figue sèche, pistache, écorce d'orange, noyaux, kirsch...</p>	<p>FRUITS CUITS</p>  <p>Fruits cuits, compotés, pruneau cuit, confitures...</p>	
<p>VÉGÉTAUX</p>  <p>Herbe, fougère, feuille de cassis, sureau, tisane, infusion, foin coupé, citronnelle, menthe, thé, tabac blond.</p>	<p>SOUS-BOIS</p>  <p>Sous-bois, champignons, truffe, terre mouillée, humus.</p>	<p>D'ORIGINES ANIMALES</p>  <p>Musc, viande, venaison, gibier, cuir, fourrure, ambre, foxé, fauve.</p>	<p>EMPREUMATIQUES</p>  <p>Brûlé, fumé, café grillé, torréfaction, pain grillée, chocolat, cacao, bois brûlé.</p>	
<p>BALSAMIQUES</p>  <p>Résine de pin, cèdre, vernis, genièvre, vanillé, résineux...</p>	<p>BOISÉS</p>  <p>Tanin du vin, fûts neufs, bois humide, planche de chêne en sève, bois vert, bois rancio.</p>	<p>ÉPICES ET AROMATES</p>  <p>Cannelle, vanille, anis, girofle, poivre, laurier, thym, romarin, sauge, olive noire...</p>	<p>MINÉRAUX</p>  <p>Pierre à fusil, soufre, iode, silex, minéral, terreux, pétrole, goudron.</p>	<p>AUTRES</p>  <p>Miel, cire, caramel, réglisse, laitage, beurre, cidre, bière, levure...</p>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 INTER RHÔNE - 6, RUE DES TROIS FAUCONS - 84024 AVIGNON CEDEX 1 - TÉL : 33 (0)4 90 27 24 00 - FAX : 33 (0)4 90 27 24 89 - E-MAIL : contact@inter-rhone.com
 WWW.VINS-RHONE.COM

Cycle végétatif de la vigne

Bourgeon



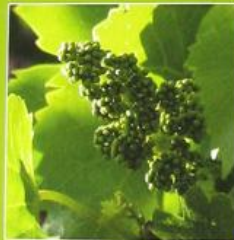
Débourrement



Floraison



Nouaison



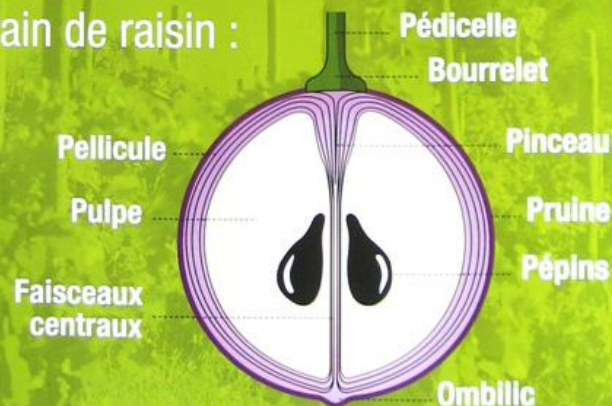
Véraison



Maturation



Coupe d'un grain de raisin :



ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
CÔTES DU RHÔNE - 6, RUE DES TROIS FAUCONS - 84024 AVIGNON CEDEX 1 - TÉL : 33 (0)4 90 27 24 00 - FAX : 33 (0)4 90 27 24 89 - E-MAIL : contact@inter-rhone.com
WWW.VINS-RHONE.COM