

Cuvée Spéciale Rouge

L'Automne - Résonance - Le Trésor de Fripon

CÔTES DU RHÔNE

Millésime 2024



TERROIR

Sud de la vallée du Rhône, en Drôme Provençale
Climat méditerranéen, journées chaudes et nuits fraîches
Issu de vieilles vignes, gage d'équilibre et de complexité

CÉPAGES

40% Syrah – 40% Grenache – 10% Carignan – 10%
Mourvèdre

La Syrah apporte structure et épices
Le Grenache apporte rondeur et fruit
Le Carignan apporte fraîcheur et équilibre
Le Mourvèdre apporte profondeur et notes terriennes

SERVICE & ACCORDS

Servir à 16–18°C
Gagne à être carafé 30 minutes avant le service
S'accorde parfaitement avec la truffe noire, les
viandes grillées et les fromages affinés

DÉGUSTATION

Robe : rouge rubis profond aux reflets violacés
Nez : fruits noirs (cassis, mûre), épices, poivre noir et
garrigue méditerranéenne
Bouche : souple et généreuse, tanins structurés mais
accessibles, belle fraîcheur

* Dégustation par **Marc Lalanne**, sommelier-conseil & Maître Caviste

10 € TTC
la bouteille

50 € TTC
carton de 6