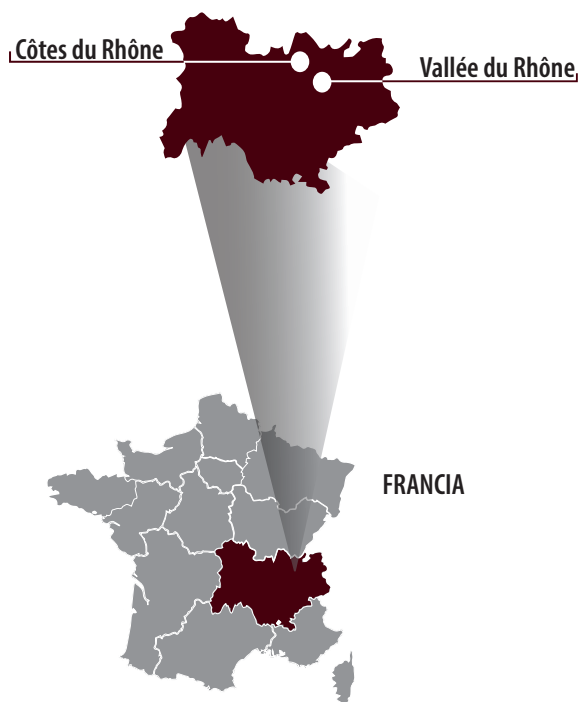


# CÔTES DU RHÔNE VILAIN FRERES

Grenache & Syrah



## VINÍCOLA

El viaje vitivinícola de la familia comenzó en 1973. Joël, Jean-Pierre y Philippe Vilain crearon la finca desde cero.

En la actualidad, Loïc y Yannick Vilain garantizan la continuidad del cultivo de viñas en cinco municipios de Chablis, en las diferentes denominaciones de Petit Chablis, Chablis y Chablis Premier Cru.

En la bodega, nuestras inversiones nos permiten expresar mejor la tipicidad de nuestros terroirs. Gracias a la termorregulación, ya no utilizamos levaduras seleccionadas y nuestros métodos de crianza tienden a un uso muy moderado de sulfitos (entre 50 y 75 mg/l de SO<sub>2</sub> total). Siempre para el máximo respeto por nuestros productos y una menor concentración de oxígeno disuelto, hemos adquirido una línea de embotellado con gas inerte que protege naturalmente los vinos.

## NOTAS DE CATA

Vino color rubí intenso brillante, aromas frescos de frutos rojos compotados y un toque de hierbas mediterráneas, finalmente, en boca, se aprecia su estructura aterciopelada, con taninos bien definidos que merecen especial atención.

Marida a la perfección con platos sabrosos y especiados. Pruébalo con una pierna de cordero con hierbas provenzales, que realzará sus notas de frutos rojos y especias. Un ratatouille o un gratin dauphinois maridarán a la perfección, respetando las tradiciones culinarias de la región.



### Vinícola / Enólogo:

Vilain Freres  
Loïc & Yannick Vilain



### Cépage:

Grenache  
Syrah



### Vinificación:

Fermentación alcohólica y maloláctica a temperatura moderada, con un máximo de 20°C, con crianza en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas durante aproximadamente 4 a 6 meses y embotellado entre 7 y 10 meses después de la cosecha.



### Grados de Alcohol:

15% Alc.



### Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Tipo de Cuerpo