# DOMAINE WILFRIED

## VIN DE COPAINS

**Rhône , France**

| | |
|---|---|
| **Disponibilité** | Importation privée |
| **Humain** | Réjane et Wilfried Pouzoulas |
| **Millésime** | 2015 |
| **Appellation** | Côtes du Rhône VDF |
| **Lieu, Lieux-Dits** | AOC Rasteau |
| **Sols** | Argilo-calcaire |
| **Altitude Des Vignes** | 150 mètres au-dessus du niveau de la mer |
| **Orientation** | Nord-Ouest |
| **Cépages** | 90% Grenache 10% Cinsault |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Palissage** | Guyot |
| **Pi/Hect** | 4 600 pi/ha |
| **Hl/Hect** | 40 hl/ha |
| **Vendanges** | Manuelle |
| **Vinification** | Vinification douce et très courte( 5 jours). Soutirage du vin une fois les sucres finis avant que les tanins ne sortent afin de conserver le croquant et la vivacité du fruit |
| **Levures** | Indigènes |
| **Élevage** | 6 mois en cuve inox. Mie en bouteille en mars |
| **Alcool** | 13% alc./vol. |
| **Sulfites** | 15 mg/l |
| **Sucre** | < 1 g/l |
| **Acidité** | 3.90 g/l |
| **Couleur** | Rouge aux reflets ruby |
| **Dégustation** | La bouche est très axée sur la fraîcheur du fruit, son croquant et sa vivacité. Quelques notes de garrigues s'expriment aussi. |
| **Température De Service** | 15°C |

BOIRES