



*Côtes de Provence*  
*Cuvée Tradition 2005 rouge*  
*Domaine Richeaume*  
*(Biologie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Provence
<b>Appellation :</b>	Côtes de Provence
<b>Encépagement :</b>	50 % Cabernet, 50 % Grenache
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo Calcaire
<b>Situation :</b>	Nord Sud
<b>Production moyenne :</b>	25000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	25 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange égrappée en cuve
<b>Elevage :</b>	15 mois en barriques (de plusieurs vins)
<b>Vinificateur :</b>	Sylvain Hoesch
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Richeaume

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis très dense.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est ouvert et agréable. On distingue des notes de pruneaux, de cerise noire et de cassis relevées par de subtiles notes épuisées de curry et d'herbes de Provence.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est pleine et croquante. Le corps se présente sous un aspect soyeux et souple, mais est rapidement relayé par une belle fraîcheur gastronomique.
<b>Global :</b>	Voici l'exemple type du Côtes de Provence rouge gourmand et velouté qui conserve une fraîcheur et un bel équilibre.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>15.20</del> €TTC – <b>Tarif club : 14.00 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Chili con carne aux haricots rouges
<b>Service :</b>	Servir à 17° C, carafer 1 heure