

domaine
Terre Davau



Côtes du Rhône Terre Davau Rouge



Une main de fer dans un gant de velours.

Ce Côte du Rhône du Domaine Terre Davau soutient des arômes de fruits rouges et d'épices. Une belle structure et des tannins soyeux.



Terroir d'argiles bleues recouverts d'urgoniens et de galets roulés. Exposé au plein sud et bénéficiant du soleil levant.



Cépage : Grenache



Elaboration du vin :

Vendanges au plus frais de la nuit à la machine avec trie embarqué
Eraflage et foulage des raisins
Macération pré fermentaire à froid
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours
Elevage en cuve béton



Accords mets & vins :

Daube de joue de cochons, jus réduit de porto, écrasé de pommes de terre au cerfeuil
Veau fermier juste saisi, oignons brûlés et gingembre, carottes et jus arabica
Tronçon de turbot rôti, rattes du Touquet
Carpaccio de courgettes, copeaux de parmesan et pignons de pin
Crumble niçois à la crème de chèvre frais

Château de Manissy, route de Roquemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : info@chateau-de-manissy.com

www.chateau-de-manissy.com