

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](mailto:info@chateau-de-manissy.com)

[www.chateau-de-manissy.com](http://www.chateau-de-manissy.com)