Fût - Belle Feuille

Vin Agriculture Raisonnée

AOC Côtes du Rhône

☙ L'histoire du domaine

Le Domaine de Belle Feuille, producteur de vin, vous propose la vente directe de ses produits viticoles et de ses produits du terroir, dans une ambiance familiale.

Le domaine propose à la vente, des vins tels que La Peyrasse, Syrah grenache 2013, Côtes du Rhône Village, la Cuvée du Centenaire 14/18, Côtes du Rhône rouge.

Le chai du Domaine de Belle Feuille est construit en pierre de la carrière des Vers, connue pour réguler l'humidité de la cave. Pour vinifier ses vins dans les meilleures conditions, la cuverie dispose d'une structure performante.

☙ La vinification

Cave voûtéé
Vieillissement en fondre / barrique
Méthode de Vieillissement
Elevage – 9 mois en barriques neuves

☙ Notes de dégustation

Elevé 9 mois en barriques neuves
Vin de caractère développent une palette de fruits rouges et d'épices.

Cépages

- 50% grenache,
- 30% syrah
- 10% cinsault
- 10% carignan

Ce vin convient avec

Plats

- Viandes rouges grillés et/ou en sauce

Ce vin se déguste

- Servir à **14/16°C**
- **Ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 5 à 7 ans

©lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30