



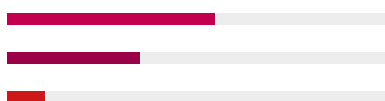
Millésime 2023

MÉTAPHYSIQUE DES CUVES



Cépages

55% Grenache
35% Syrah
10% Cinsault



Appellation

AOP Côtes du Rhône

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage et macération de 10/12 jours, extraction douce et maîtrise des températures pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Nez fruité épicé, arômes délicats de petits fruits rouge (cassis, mûres) avec des notes d'épices et de garrigue.

La bouche est ronde, les tanins fondus et soyeux. Un *Côtes du Rhône* frais, souple et digeste, parfait en toute occasion.

Température de service conseillée

16 °C

Accords mets & vins

À venir

DOMAINE KARSTEN

📍 1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard 📞 +33 6 63 15 69 35

🌐 juliekarsten-vigneronne.com ✉ juliekarsten.vins@gmail.com 📷 www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés