



CÔTES DU RHÔNE Rouge 2015

NATURE DES SOLS : Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT :
- 70% Grenache
- 20% Syrah
- 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle

DEGUSTATION : Très belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse, et d'épices (clous de girofle, muscade).

Bouche dense avec des tanins soyeux, conservant toutefois une belle minéralité. Potentiel de garde : 6 ans

ACCORDS METS & VINS : A consommer sur un agneau en cocotte aux flageolets ou en tajine, un canard rôti ou une grillade.

DISTINCTIONS : - 1 étoile/1 star – Guide Hachette 2017
- Citation/Recommanded – Les bons plans à moins de 15€ Hachette

EAN 13 : bouteille : 3 76025677031 3
carton : 3 76025677039 9
carton de 6 x 75cl

