



COTES DU RHONE ROUGE 2015 VIEILLES VIGNES

NATURE DES SOLS : Vin issu d'une sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge en sols argilo-calcaires

ENCEPAGEMENT :
- 65% Grenache
- 20% Syrah
- 15% Mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle

DEGUSTATION : Robe brillante, d'un rouge velours. Arômes de fruits mûrs et de griottes se mêlent à des saveurs d'épices (clous de girofle et muscade). Bouche dense avec des tanins soyeux et une légère note de réglisse.

ACCORDS METS & VINS : Servi à 16°, ce vin conviendra parfaitement pour accompagner viandes rouges grillées ou en sauce, salmi de faisán, civet de lièvre, plats épicés et fromages non pasteurisés affinés.

EAN 13 : bouteille : 3 76025677052 8
carton : 3 7602567757 3
carton de 6 x 75cl