Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Très polyvalent, peut se servir aussi bien sur des viandes grillées que plats en sauce ou sur de la cuisine Italienne... Certifié Gueuleton.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-Est de Montpellier
Cépage : 100 % Grenache
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle en cuve béton

Dégustation

Robe : Belle robe brillante au reflets rouge cerise.
Bouche : Bouche éclatante de fruits rouges frais, gras. Fraîche et gourmande.
Finale : Belle persistance
Garde : A boire dans les trois ans qui suivent sa production.
Température de service : Servir à 14°