

BOUQUET DU COMTAT

CÔTES DU RHÔNE

INFORMATION

Appellation : AOP CÔTES DU RHÔNE

Cépage :
GRENACHE/SYRAH

Alcool : 13,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bt



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface :

Type de sol :
ARGILO-CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une belle couleur grenat aux reflets pourpres.

Nez : Un nez de fruits rouges mûrs (fraise des bois, cerise) et d'épices légères (régλισse, cannelle).

Bouche : Harmonieuse et racée aux notes de fruits rouges et noirs confiturés. La chair charnue, ronde et structurée dévoile des tanins fondus dans un grand équilibre.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 16° et 18°C

Accords mets et vins : La richesse et le caractère épicé de BOUQUET DU COMTAT accompagnent idéalement le Tartare de Bœuf, emblématique de la brasserie, riche en texture et relevé par les condiments.

Garde :

