



Pays France Région : Rhône

Sous région : Rhône Méridional Cépage(s) : syrah et grenache

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat intense. Nez exprimant des arômes de fruits rouges et noirs ainsi qu'une touche d'épices et de réglisse. En bouche, c'est un vin charpenté, avec une belle présence tannique et du corps. Le vin est structuré jusqu'en finale. Belle persistance sur les fruits noirs (cassis) et un soupçon épicé.

Température de service : 17 0

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique:



Idéal avec une viande rouge grillée, une belle entrecôte de bœuf sauce poivrade, en saison des préparations de gibiers (filet de marcassin).

Commentaires du sommelier :

Le château Val Joanis est situé au pied du Parc National du Luberon, dans une nature exceptionnelle et préservée. L'altitude des vignobles (+/- 350 mètres) est plutôt haute en comparaison aux autres appellations de la vallée du Rhône méridionale ce qui apporte aux vins un bel équilibre, un côté franc et une certaine fraicheur en finale.



Puissance











