



CÔTES DU RHÔNE ROUGE "
CARIGNAN " 2019 " ENTR' ACTE "
ELEVÉ EN BARRIQUES DOMAINE DU
PARC SAINT CHARLES *

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 100 % Carignan

Note de dégustation :

Robe sombre et dense aux reflets grenat. Le nez est complexe, boisé et généreux, avec des notes de vanille bourbon, de torréfaction, et de fruits confiturés. La bouche est suave, riche, ample mais avec une finale vive et fruitée reflétant parfaitement les caractéristiques du carignan récolté à pleine maturité.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes rosées ou rouges gouteuses (entrecôte de bœuf maturée), magret de canard.

Commentaires du sommelier :

Une explosion de saveurs pour un vin subtilement équilibré provenant des plus vieilles vignes du domaine (plantées en 1925). Parc Saint Charles, c'est un domaine familial qui conjugue les talents de trois frères et sœur, Christine, Benoit et Florent Combe. " Entr' Acte " consacre le cépage Carignan avec un élevage soigné en barrique de bois de chêne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

