



VIN DE FRANCE ROUGE 2022 " CAPUCINE PREMIER RENDEZ-VOUS " OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 1/3 Syrah, 1/3 Carignan, 1/3 Grenache

Note de dégustation :

Vin de couleur pourpre soutenue. Nez intense sur les fruits rouges et noirs bien mûrs. Quelques soupçons d'épices. Bouche ample, avec du caractère et un fruité plaisant lui apportant de la rondeur. Tanins légèrement présents.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes grillées. Préparation légèrement relevée.

Commentaires du sommelier :

La nouvelle version de Capucine, en bio cette fois. Toujours axée sur le fruit, cette cuvée ravira les amateurs de vin simple, plaisant, généreux et fruité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

