



" SIXTUS " IGP PAYS DES COLLINES
RHODANIENNES ROUGE 2022 D.
LOUIS CHEZE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100 % Syrah



Note de dégustation :

Robe intense à reflets violacés. L'aromatique est typée dans un registre de fruits noirs (mûres, sureaux, cerises) et finement boisée, grillée et épicée (poivre, muscade).

Quelques touches florales (violette) complètent agréablement l'ensemble. En bouche, ce vin est de style corsé, avec des tannins fins et présents dans la jeunesse. Il possède cependant une chaire et un jus gourmand, qui assouplissent la structure et le rendent plaisant et accessible dès les

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Agneau et boeuf grillé, fromage au poivre et herbes

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

