



## VIN DE FRANCE ROUGE 2023 " AZÉNOR " DOMAINE DU TAU

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Méridional  
Cépage(s) : 50% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 10% Tempranillo

### Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue. Le nez exprime des arômes de fruits rouges (fraises), des notes d'épices et un soupçon de parfum de garrigues (saugue, olives vertes). La bouche présente une structure délicate, généreuse mais avec un bel équilibre matière-acidité. Les tanins sont fins. Les arômes de bouche évoquent un caractère fruité omniprésent avec une délicate note florale (violette).

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Tapas, Charcuteries, couscous, fromage aux herbes du maquis,

Commentaires du sommelier :



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

