



VIN DE FRANCE ROUGE 2023 LO
PETIT FANTET D'HIPPOLYTE "
NATURE " (SANS SOUFRE AJOUTÉ) /
OLLIEUX

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% Carignan, 30% Grenache, 30% Syrah

Note de dégustation :

Vin rouge de couleur pourpre intense et au nez sur le fruit rappelant la mûre, la myrtille et la cerise noire. La bouche est charnue, généreuse, avec un jus fruité et gourmand. Un vrai vin de plaisir, rond et ensoleillé.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Boeuf bourguignon, Tourte aux légumes ou à la viande (Meat pie),
carbonnades, plateau de fromages relevés

Commentaires du sommelier :

Une cuvée gourmande et " Nature " (sans soufre ajouté) signée Pierre Boirie et son équipè d' artisans-partisans comme ils se surnomment. Un vin issu du terroir des Corbières et de vignes cultivées en bio. Une bouteille qui en dégustation assume ses origines sudiste avec un fruité généreux, rond et charmeur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

