



## CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2022 LE CLOS DES SAUMANES / BIO

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Méridional  
Cépage(s) : 70 % grenache noir, 20% syrah, 10% cinsault

### Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat, nez ouvert, à dominante de fruits rouges et noirs avec un soupçon d'épices. En bouche, ce vin charnu, souple et rond présente un joli caractère fruité et charmeur.



Température de service : Entre 15 et 17 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande blanche et rosée. Charcuterie, terrines, fromages.

### Commentaires du sommelier :

Voisin d'Avignon et de Châteauneuf-du Pape, Le Clos des Saumanes est un domaine au calme, discret, au milieu d'une nature préservée. La famille Janer y élabore des cuvées d'exception donc ce Côtes du Rhône est une parfaite introduction.



Puissance



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

