



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE GADAGNE ROUGE 2022 LE CLOS DES SAUMANES / BIO

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

Note de dégustation :

Grand vin rouge de couleur grenat soutenue. Le nez est complexe évoquant de délicats arômes d'épices, d'herbes aromatiques (laurier, sauge), ainsi qu'un caractère fruité séduisant. En bouche, c'est un vin riche et structuré doté d'un parfait équilibre et d'une grande longueur. Il sait garder finesse et distinction ce qui en fait une cuvée remarquable, certainement du niveau de son prestigieux voisin.

Température de service : Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Plat de viandes gouteuses tels que : agneau de lait rôti au thym, daube de sanglier, salade sarladaise,

Commentaires du sommelier :

Terroir de vigneron Châteauneuf-de-Gadagne possède un très ancien vignoble qui est déjà mentionné en l'An 500, établi sur une colline de galets roulés du Rhône qui donnent caractère et typicité aux vins d'exception qui sont produits. 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 vin de Gadagne est une parfaite introduction.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

