



VIN DE FRANCE ROUGE (RHÔNE
SEPTENTRIONAL) " 50/CINQUANTE "
2023 D. LOUIS CHEZE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 50% Syrah et 50% Merlot, 10 ans d'âge, rendement de 50 Hl/Ha

Note de dégustation :

Robe de couleur grenat, nez évoquant les fruits mûrs (cassis) et les épices.
Belle bouche ample et ronde sur les fruits compotés.



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande grillée rouge ou rosée (agneau, canard, boeuf)

Commentaires du sommelier :

Belle découverte de la Syrah Rhodanienne, avec son fruité et ses arômes épicés, travaillée avec la même rigueur depuis 1984



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

