



**CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2023 " LA
GERBAUDE " D. ALARY / BIO (50%
GRENACHE, 40% SYRAH, 10%
CARIGNAN)**

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 50% grenache, 40% syrah, 10% carignan



Note de dégustation :

Robe rouge grenat, reflet cerise, brillante. Le nez est expressif, complexe sur des notes dominantes de fruits rouges (cassis, fraise). La bouche est suave, ronde avec une réelle sensation de douceur et est soutenue par des tanins fins et veloutés.

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



Cotes d'agneau grillées, faux-filet de porc. Plateau de fromages

Commentaires du sommelier :

La famille Alary, réputée pour ses grands vins de Cairanne, possède également de la vigne à proximité du vignoble du Plan de Dieu. Ici est produit cette jolie cuvée de Côtes du Rhône, gourmande et fruitée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

