



CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2023 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°
Potential 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 Côte du Rhône est une parfaite introduction.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

