



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
GADAGNE ROUGE 2023 " ORTU SOLIS
" (GRENACHE MAJORITAIRE) LE CLOS
DES SAUMANES / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : grenache majoritaire

Note de dégustation :

Vin de teinte grenat soutenue. Le nez est fruité, épicé et rappelle les parfums de garrigues et d'herbes du sud. En bouche, le fruit rouge est éclatant, juteux, charnu et plaisant. Un terroir à découvrir, un domaine brillant, tout est réuni pour une bouteille mémorable dès à présent ou dans quelques années.

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



Poulet à l'estragon. Plat de viande mijotée ou confite (Osso Buco). Plat de viande épicée (Chili)

Commentaires du sommelier :

Sur ce terroir riche d'une longue histoire mais ayant obtenu son appellation seulement en 2012, le docteur Janer élabore à présent des cuvées parcellaires dont « Ortu Solis » fait partie. Il s'agit d'un vignoble de grenache noir uniquement, planté au cœur d'une nature préservée. Le vin bio obtenu est juteux, intense et typé méditerranéen !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

