



VDP VAUCLUSE / IGP PRINCIPAUTÉ
D'ORANGE ROUGE 2024 " LA GRANGE
DANIEL " D. ALARY / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, counoise, cabernet sauvignon, merlot

Note de dégustation :

Robe rouge cerise, reflet carmin. Le nez est très ouvert, sur les fruits rouges et les épices douces (poivre blanc) avec des notes de garrigue, des arômes persistants de laurier et de romarin. La bouche est souple ronde. L'attaque est fraîche. Les tanins très souples donnent de la rondeur et du volume. C'est un vin plaisir, gourmand et suave. Il peut être bu sans attendre.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



grillades et charcuteries
fromages à pâte molle

Commentaires du sommelier :

Le domaine Alary existe depuis 1692, sous le règne de Louis XIV, le premier Alary d'une longue lignée s'installa à Cairanne. Aujourd'hui, c'est Denis qui est à la tête du domaine; un homme passionné par le travail de cave, les vinifications et les élevages mais qui s'est mis depuis quelques années davantage à l'écoute du végétal et de la terre. Le vignoble est en conversion biologique depuis 2009.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

