



VIN DE FRANCE ROUGE 2024 " L'  
EXCLUS D' ALARY " DOMAINE ALARY /  
BIO (100% COUNOISE)

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Méridional  
Cépage(s) : 100% counoise



Note de dégustation :

Robe rouge rubis très pâle. Nez délicat, évoquant la mure et les fruits rouges (fraise écrasée), un léger caractère boisé, une touche fumé, épicée, voir de réglisse.

Bouche plutôt légère dans sa structure avec assez peu de tanins. Un taux d'alcool modéré et une belle fraîcheur en font un vin gouleyant et harmonieux. Les notes de fruits noirs mures et une touche poivrée en finale lui donne une belle originalité.

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Plat de poissons et viandes épicées (paella, couscous, chili con carne) et viande rouge mijotée

Commentaires du sommelier :

Splendide cuvée que cet "Exclus" issu de Counoise, cépage ancien et suscitant un intérêt grandissant notamment pour sa légèreté, ses arômes fruités et épicés et son caractère facile et gouleyant. Combiné au talent de Jean-Etienne Alary, c'est une superbe découverte à offrir et à s'offrir sans risqué d'être assommé !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

