SAINT JOSEPH ROUGE 2024 " RO-RÉE " D. LOUIS CHEZE

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Septentrional
Cépage(s) :	100 % Syrah



Note de dégustation :

Vin de couleure rouge rubis. Le nez présente des notes fruits rouges, mûres et framboises, ainsi qu'un soupcon de noix de muscade.
La bouche, corsée mais souple, développe des arômes de fruits murs et parait parfaitement équilibrée. Très typique de son appellation ce vin s'avère être un digne représentant des crus du Rhône septentrionnal

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	5 ans
Suggestion(s) gastonomique :	

Viandes rouges, cuisine asiatique, spécialités ardéchoises.

Commentaires du sommelier :

La cuvée Ro-Rée provient des parcelles situées autour du domaine, sur le plateau de Limony. Le nom Ro-Rée est apparu pour le millésime 1980, c'est le nom du lieu dit d'une parcelle qui veut dire chêne rouvre en patois Ardéchois. Ro-Rée est une cuvée sur les fruits rouges.

Puissance