



VIN DE FRANCE ROUGE 2024 " LES SARMENTS D'HIPPOCRATE " LE CLOS DES SAUMANES / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% Grenache noir, 25% cinsault, 15% syrah

Note de dégustation :

Belle couleur rouge violacée, jeune et lumineuse. Nez très fruité, exprimant d'intenses notes de fraises, framboises et cerises fraîches auxquelles s'ajoutent un soupçon d'épices et de violette. En bouche, c'est un vin souple, de structure légère, avec de la rondeur et dans lequel domine le caractère typé fruits rouges. La finale est gourmande, généreuse et finement épicée.



Température de service : Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Entrée ou plat de volaille marinée et grillée, (poulet tandoori, sauce yaourt aux herbes), Falafel, Wok de porc aux épices.

Commentaires du sommelier :

Sur un terroir exceptionnel de galets roulés, Martine et Robert Janer cultive la vigne de manière biologique dans cette région ensoleillée du sud de la vallée du Rhône. Les Sarments d'Hippocrate, c'est une cuvée offrant un fruité gourmand et intense; un vin gouleyant, plaisant et immédiat. Une introduction à leurs grands vins du village de Châteauneuf de Gadagne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

