



CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2025 " LES 3 COUPS " DOMAINE DU PARC SAINT CHARLES

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : Syrah, Grenache, Carignan

Note de dégustation :

Robe pourpre moyennement soutenue. Nez de fruits noirs (myrtilles, cerises) et d'épices (réglisse, poivre). Bouche charnue, au fruit juteux et intense agrémentée d'une touche d'épices. Tanins fins et omniprésents. Finale gourmande et charmeuse.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Barbecues, viandes rosées et rouges grillées, plats épicés (couscous, tajine,...)

Commentaires du sommelier :

La famille Combe, vigneron passionnés et accessoirement acteurs de théâtre, signent avec ces " 3 coups " une ouverture à la découverte de ce grand terroir qu'est la vallée du Rhône méridionale.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

