



Côtes du Rhône

Vacqueyras vieilles vignes 2020 - Bio, Domaine le Colombier

Composé de Syrah 100%, ce vin rouge , pour toute occasion, à partager entre amis, est un vin typé, d'une élégance rare. Nez expressif de fruits rouges mûrs, tanins fins et souples !

Type de vin : Rouge

Cépages : 70% Grenache, 20% Syrah et 10% Mourvèdre

Dégustation :

A l'oeil: La robe est d'une couleur intense et profonde.

Au nez : Au nez, arômes de fruits des bois (cassis), de café, d'épices et de cacao.

En bouche : En bouche, bel équilibre avec des tanins soyeux, un concentré d'arômes et une belle longueur en fin de bouche.

Température de service : 16°C à 18°C

Accords Mets-vin : Ce vin rouge, d'appellation AOP Vacqueyras, s'accorde merveilleusement bien avec des mets comme: le gibier, le boeuf, l'agneau, le fromage et la cuisine méditerranéenne.

Il sera excellent avec un pigeon rôti ou un boeuf à l'orange.

Garde : plus de 10 ans