

DOMAINE AUTRAND

AOC Vinsobres Cru des Côtes du Rhône

Empreinte



Couleur: Rouge

Cépages : 70% Grenache et 30% Mourvèdre

Elevage : 3/4 en barrique et 1/4 en cuves.

Dégustation : Robe pourpre soutenue.

Nez de fruits sur-mûris (cerise confite, griotte) finement épicés.

Bouche offrant un volume de fruit charnu marqué par la finesse de ses tanins en finale et délivrant de subtiles notes chocolatées. Vin d'une très belle composition et bien équilibré.

Accords : Viandes en sauce, gibiers, fromages.

Service : Servir entre 16°C et 18°C

Garde : Vin jeune arrivant à maturité; potentiel de vieillissement jusqu'à 9-10 ans.

Notre suggestion gastronomique



Picadons aux herbes de Provence et noix