

DOMAINE AUTRAND

AOC Vinsobres Cru des Côtes du Rhône

Trézor



Couleur: Rouge

Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah et 15% Mourvèdre.

Dégustation : Robe pourpre intense. Nez de petits fruits noirs (cassis) légèrement épicés.

Bouche possédant un fruit texturé d'une très belle densité et délivrant des notes de fruits rouges compotés, bien équilibrée par des tanins onctueux et suaves. L'harmonie sur cette cuvée révèle la quintessence du fruit.

Accords : Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, fromages.

Service : Servir entre 16°C et 18°C

Garde : Vin jeune arrivant à maturité; potentiel de vieillissement jusqu'à 8-10 ans.

Notre suggestion gastronomique



Plateau de mignardises sucrées, nougat et chocolats



VINSOBRES
L'INSOLITE CRU DES CÔTES DU RHÔNE