

DOMAINE AUTRAND

AOC Vinsobres Cru des Côtes du Rhône

VS



Couleur: Rouge

Cépages : à base de Syrah

Elevage : en barrique pendant 12 mois.

Dégustation : Robe pourpre sombre.

Notes cacaotées, chocolatées, de grillé, de cannelle, de toasté.

Vin possédant un fruit dense, volumineux, charnu mis en relief de belle manière par sa finale soyeuse, onctueuse mais aussi puissante et persistante grâce à l'élevage sous bois.

Accords : Viandes rouges grillées et rôties, gibiers, fromages.

Service : Servir entre 16°C et 18°C

Garde : Vin jeune arrivant à maturité; potentiel de vieillissement jusqu'à 10-12 ans.

Notre suggestion gastronomique



Assiette de Fromages, noix et raisins secs