DOMAINE AUTRAND



AOC Vinsobres Cru des Côtes du Rhône

Patrimoine

Couleur: Rouge

Cépages : 50% grenache et 50% syrah.

Dégustation : Robe pourpre intense.

Nez de petits fruits noirs (cassis) légèrement épicés. Bouche possédant un fruit croquant, d'une très belle densité, bien équilibrée avec des tanins onctueux et veloutés. Vin harmonieux.

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 6-7 ans.

Watre suggestion gastronomique



Plateau de charcuterie de Provence

