

Château Des Coccinelles

Côtes du Rhône - Rouge 2016



Région :	Rhône
Appellation :	Côtes du Rhône
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Grenache (55%) / Syrah (45%)
Alcool :	15 %
Contenance :	75 cl

Jolie robe grenat. Sa couleur est un appel à la gourmandise. Nez explosif de petits fruits noirs, qui s'enrichissent après aération de notes d'épices et des senteurs de garrigue. La bouche est équilibrée. Un vin complexe et élégant.



ELABORATION

Culture biologique.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets rubis.

NEZ : Élégant, expressif, arômes de cerise, arômes de fruits noirs.

BOUCHE : Raffinée, légères notes de cassis, subtiles notes de poivre noir, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : A 17,000°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Daube de sanglier, Fromages à pâte molle

Powered by **Plugwine**

