

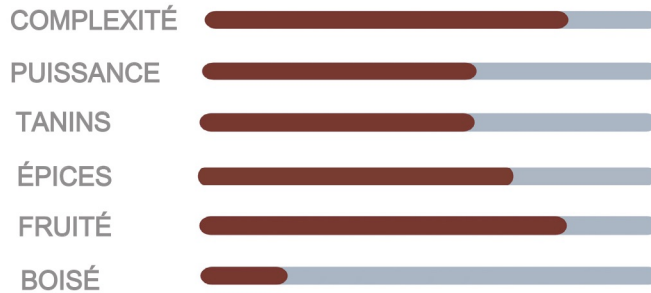
Les Demoiselles



AOP - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | VALLÉE DU RHÔNE



PROFIL



CÉPAGES — 80% Grenaches et 20% Syrah.



TERROIR — Sols sablonneux exposés au nord, descendant vers la Crau.



VIGNIFICATION — Vinification traditionnelle dans des cuves en béton avec une fermentation à basse température.



TERROIR — 9 mois dans des cuves et des fûts en béton.



DÉGUSTATION

Un carmin brillant, un nez de fruits rouges et de fraises fraîches ; une bouche ronde, gourmande et ample.

Avec ses arômes de fruits rouges vifs et épicés, ce vin est excitant rien qu'à l'odeur. Ajoutez à cela des saveurs de framboise et de crème, une texture luxuriante, un poids généreux et une longue finale épicée, et vous obtenez un ensemble complet : il offre un palais fruité et facile à vivre qui récompense une consommation précoce.



INSTANT GOURMAND



Souris de bœuf et d'agneau grillées.



Homard grillé au beurre et au romarin.



Brie de Meaux.



Potiron rôti, thym et ail.



Garde — ●●●○

Carafage — oui

Service — 15 °

