



La Cave d'Augustin Florent, AOC Côtes du Rhône, Rouge, BIO

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un vin bio tout en rondeur.

PRÉSENTATION

Des vins au bon rapport qualité prix: La cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence ; les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes ou externes.

13,5 % VOL.

SERVICE

Servir entre 16° et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder 4-5 ans.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge cerise.

Le nez dévoile des arômes de fruits noirs, relevés par des notes d'épices.

En bouche, le vin présente une texture charnue et s'exprime sur les fruits rouges et noirs.

ACCORDS GOURMANDS

Cannette rôtie, Cabillaud à la provençale, Croûtes forestières aux champignons, Camembert, Emmental, Gouda, Epoisses, Mimolette, Neufchâtel, Saint Albray, Soupe de fraises

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415781114

