La Cave d'Augustin Florent

La Cave d'Augustin Florent, AOC Beaumes de Venise, Rouge

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

Une production de valeur, gage de qualité !

TERROIR
Qualité de production d'une centaine de viticulteurs sur 600 hectares.

À LA VIGNE
Rendements modérés et contrôlés : 38hl/hectare.

VINIFICATION
Vendanges exclusivement manuelles

CÉPAGES
Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

SERVICE
Servir entre 15 et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE
De 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION
C'est un vin présentant une belle robe rouge grenat intense avec au nez, des arômes d'épices et de fruits rouges, équilibré et parfaitement structuré en bouche, il est puissant et gourmand avec une belle longueur en finale.

ACCORDS GOURMANDS
Il sera apprécié sur des beaux morceaux de viandes rouges grillées ou bien encore du carpaccio de bœuf, des aiguillettes de canard, des légumes sautés au wok ou un risotto au chorizo.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245415804820	

Maison Johanès Boubée
Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

4F123F