La Cave d'Augustin Florent, AOC Ventoux, Rouge, Bio

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

La Cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes et externes. Nos vins Bio sont issus d'une vinification traditionnelle et élaborés en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Contient des sulfites.

SERVICE

A servir entre 16 et 18°C.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe soutenue, rouge pourpre. Son nez est expressif avec des arômes de fruits rouges cuits, et d'épices.
Avec sa bouche charpentée, on perçoit la richesse du terroir situé au pied du Mont Ventoux. C'est un vin ample et structuré avec une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera parfaitement vos plats provençaux aux aromates, les planches de charcuterie ou bien un apéritif improvisé.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245415962513	

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.