

Domaine de la Combe Dieu, AOC Rasteau, Rouge, 2017

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Un Rasteau né des plus beaux coteaux de l'appellation.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 40 ans

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans.

DÉGUSTATION

Une robe rouge aux reflets violacés.

Au nez, ce sont des arômes de fruits très mûrs et de petits fruits noirs.

En bouche l'équilibre est tannique, une finale persistante et longue.

ACCORDS GOURMANDS

Une note toute spéciale sur une souris d'agneau confite ou un filet de bœuf aux morilles.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

86280

3660989182448

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



Lootif