LES VIGNERONS DES CAPITELLES

Les Caves d'Euzet

Jour d'Orage

AOP CÔTES DU RHÔNE rosé

LES CEPAGES

- Grenache noir
- Clairette
- Syrah

LA VINIFICATION

Vinification traditionnelle

LE DEGRE

12,5%

LA DEGUSTATION

A l'œil: robe pétale de rose .

Au nez: nez complexe de fruits rouge frais

En bouche: attaque vive et gourmande Belle fraicheur

LA PRESENTATION

Bouteille 75 cl bourgogne avantage.

Bouchon en liège

Carton de 6 bouteilles couché 2x3.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

Température de service: 10-12 °C.

Accords culinaires: apéritif dinatoire, tapas, paëlla.

Potentiel de garde: 2 ans

Route d'Alès - 30360 Euzet les Bains - 04.66.83.51.16 - www.lescavesdeuzet.com