



Côtes du Rhône

A Bicyclette

LES CEPAGES

- Grenache noir 70%
- Syrah 20%
- Marselan 10%

LA VINIFICATION

Traditionnelle

LE DEGRE

14,5 %

LA DEGUSTATION

A l'œil: grenat intense reflets rubis

Au nez: Nez complexe de fruits rouge et d'épices

En bouche: attaque ronde, tanins présents belle persistance de notes de fruits rouge et d'eucalyptus

LA PRESENTATION

Bouteille 75 cl bourgogne avantage.

Bouchon en liège.

Carton de 6 bouteilles couché 2x3.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

Température de service: 18 °C.

Accords culinaires: Tajine de légumes, rôti de porc à la moutarde

Potentiel de garde: 3-5 ans

