

LES AUTHENTIQUES

CHASSEUR

CÔTES – DU – RHÔNE VILLAGES PUYMERAS



Cépages :

95% syrah, - 5% vieilles grenaches

Terroir :

Sol argilo-calcaire sur des parcelles en coteaux exposées sud et sud-est à une altitude de 350 à 460m.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec cuvaizon de 15 jours. Ce vin est élevé pendant 18 mois avant sa commercialisation.

Dégustation :

Robe rouge profond. Le nez est puissant aux arômes de fruits rouges. En bouche, il est ample, riche avec des tanins souples et élégants tout en conservant un final frais, caractéristique de l'appellation.

Accord mets & vins :

Accompagne parfaitement les viandes rouges et le fromage à pâte molle.

Garde :

5 ans

Informations logistiques

Centilisation	Bouteille	Carton	Palette	couches	Nombre de couche	Nombre de carton	Nombre de bouteilles
75cl	Bourgogne élégance	Carton 6 Debout	Europe	19	5	95	570

CAVE LA COMTADINE

1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS

contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

