

LES AUTHENTIQUES COMTESSE

CÔTES – DU – RHÔNE VILLAGES PUYMERAS



Cépages :

70% Grenache, 25% Syrah, 5% Cinsault

Terroir :

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

Vinification :

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

Dégustation :

Robe pourpre et limpide, un nez de fruit avec une note de sous-bois et d'épices pour ce vin puissant et charpenté avec beaucoup de rondeur et de finesse.

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

