



## Astérides rouge

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Vin méditerranéen de tous les jours au profil souple

### **Beschreibung:**

L'Astérides Rouge est un vin rouge accessible et fruité du sud de la France, qui exprime avec délice le caractère ensoleillé de son terroir d'origine. La cuvée est dominée par le grenache et la syrah, qui, ensemble, lui confèrent une structure ronde et équilibrée et une bouche agréable avec des tanins souples et doux. Ce caractère simple fait de l'Astérides un vin qui accompagne tous les plats, aussi bien les viandes légères, les légumes grillés ou les pâtes que les moments conviviaux à table.

### **Degustationsnotiz:**

Die Tannine sind zurückhaltend und weich, am Gaumen entfalten sich Aromen von Walderdbeeren und roten Früchten. Ein unkomplizierter, lebendiger Wein, der einfach Spass beim Trinken bereitet.

### **Accompagne idéalement:**

Ce rouge puissant du sud de la France accompagne un carré d'agneau en croûte d'herbes avec autant de caractère qu'une entrecôte grillée. Il s'accorde tout aussi harmonieusement avec une ratatouille au thym qu'avec un cassoulet, une entrecôte à la bordelaise ou une tarte aux légumes méditerranéens.

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Produzent:</b>	Domaine la Négly
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	80% Syrah, 20% Grenache Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1437024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Astérides rouge

Pays d'Oc IGP  
Domaine la Négly

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Syrah, 20% Grenache Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve ciment
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.