



2015 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Raymond Paccot se décline aussi en rouge : une magnifique cuvée et un incroyable plaisir à boire.

Note de dégustation:

Rubis dense aux nuances violettes. Les baies noires dominent le nez rappelant le cassis et les myrtilles avec en arrière notes du poivre, une touche de cuir et du chocolat noir. Très moelleux et souple en bouche, le fondant est incroyable avec maintenant des notes de mûres et une touche de réglisse, les notes toastées s'accordent finalement bien avec le fruit; belle fraîcheur dans le milieu de bouche; Finale persistante et concentrée.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Paccot-Domaine La Colombe
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Référence:	0847015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.