



2016 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Un magnifique vin rouge de La Côte vaudoise

Description:

Une cuvée qui, au gré des conditions climatiques et de l'inspiration, apporte des accents créatifs entre structure, volume et palette aromatique.

Note de dégustation:

Rubis saturé, nuances violettes. Superbes notes de baies, de gelée de sureau et de mûres, sur un souffle de daim et de clou de girofle, ainsi que des touches de croûte de pain. La bouche merveilleusement fruitée révèle maintenant également des arômes de cerises noires, de nougat et de chocolat au crémant, qui se marient aux tannins mûrs; très puissant, finale persistante et veloutée.

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):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir
Référence:	0847016

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):

Cépage(s): 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10%
Garanoir

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0 %

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