



2017 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Perrin & Fils

Rhone-Réserve à la Perrin

Note de dégustation:

Pourpre foncé et brillant. Bouquet fruité, finement épicé, avec des baies rouges et noires, du poivre écrasé et une subtile note grillée. En bouche, il a une très bonne structure, complexité et longueur, le fruit est délicieux et dégage des arômes et la chaleur du sud. Déjà bien persistant et intense en bouche. Tannins mûrs, veloutés et doux sur une acidité de fruit harmonieuse et délicate. Finale persistante.

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinards ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Producteur:	Beaucastel-Perrin
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Référence:	0750317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Perrin & Fils

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés