



2016 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Une botte secrète de l'appellation Côte-Rôtie

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Bouquet de baies noires, de lard fumé, de poivre, avec des notes grillées et de tapenade d'olives. Corsé, mûr et séduisant, cerise noire, prunes confites, cassis, groseille noire et violettes. Tannins sucrés, mûrs et de la plus haute qualité, chocolat noir, herbes grillées, texture parfaite. Un Côte-Rotie de haut niveau signé par la meilleure maison, et qui possède un fantastique potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Bonserine
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91–94/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Viognier
Référence:	0971916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91–94/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.