



## 2018 Les Ruchets

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône septentrionale
<b>Producteur:</b>	Jean-Luc Colombo
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	1036718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Ruchets**

Syrah Cornas AOC  
Jean-Luc Colombo

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.