



## Las Flors de la Pèira 2ème

assemblage mill. 2018-2019, Vin de France, Domaine la Pèira en Damaisèla

**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

**Producteur:** Peira

**Notation(s):**

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** Syrah, Grenache

**Référence:** 11003--

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

Taille: A7 74x105

### **Las Flors de la Pèira 2ème**

assemblage mill. 2018-2019

Vin de France

Domaine la Pèira en Damaisèla

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Syrah, Grenache  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.