



2019 Vacqueyras AOC

Les Christins, Perrin & Fils

Note de dégustation:

Robe élégante d'un rouge rubis brillant. Au nez, ce vin offre une grande complexité avec de magnifiques arômes d'arbustes méditerranéens (garrigue) et de fruits rouges. En bouche, il est riche et équilibré, avec des notes de cerises fraîches et de cacao, soulignées par une pointe de menthe, et une finale longue et douce.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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 méridionale
Producteur:	Château de Beaucastel
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Référence:	1440919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vacqueyras AOC

Les Christins
Perrin & Fils

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2032
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.