



2018 Vinsobres AOC

Les Cornuds, Perrin & Fils

Note de dégustation:

Vinsobres est un village pittoresque situé à proximité de Vaison la Romaine. Le vignoble est situé à une altitude de 300m et en grande partie sur des terrasses. Vinsobres est particulièrement adapté à la syrah, car il préserve la finesse qui se perd souvent dans les climats méridionaux. Des notes de violette, de viande fumée et de mûre se développent. Le grenache s'adapte également à ce terroir, corsé et pas lourd, des notes de chocolat noir, de cerise et des arômes typiques de la garrigue.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Rhône |
| Sous-région: | Vallée du Rhône septentrionale |
| Producteur: | Château de Beaucastel |
| Notation(s): | |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | Grenache, Syrah |
| Référence: | 1440718 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vinsobres AOC

Les Cornuds
Perrin & Fils

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | Grenache, Syrah |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |