



## 2019 Côte-Rôtie AOC

Domaine Les Alexandrins

**Note de dégustation:**

Arômes délicats et fumés de mûre, de groseille et d'olive noire. Éléphant en bouche, équilibre entre fraîcheur et puissance et une magnifique tension minérale qui confère au millésime 2017 une personnalité exceptionnelle. La finale est longue et aromatique, avec des notes de violette et de réglisse.

**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>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Viognier
<b>Référence:</b>	1353719

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

Taille: A7 74x105

### **Côte-Rôtie AOC**

Domaine Les Alexandrins

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Viognier
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.