



2014 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Raymond Paccot

Note de dégustation:

Rubis puissant aux reflets violets. Joli nez aux parfums de myrtilles et de sureau, avec de délicates notes poivrées et de brownies. Bouche fondante aux puissantes saveurs de mûres et de cerises noires et aux tannins mûrs. C'est un vin merveilleusement assemblé, soyeux et fruité, qui révèle peu à peu de subtiles nuances toastées jusque dans la longue finale persistante et légèrement fraîche.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Domaine La Colombe
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0847014075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Raymond Paccot

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.