

Réserve Saint Dominique



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Vin issu de l'Agriculture Biologique

TERROIR

Vignoble orienté nord/sud, sur des sols de sables et d'argiles parsemés de galets roulés.

CEPAGES

60% Grenache
40% Syrah

VINIFICATION

Cuaison de 18 jours en cuve inox. Vinification par cépage avec extraction par pigeage et quelques remontages, ainsi qu'un contrôle des températures (max. 28°C). Elevage de 8 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe grenat profond au nez délicat et enivrant de notes de fruits rouges croquants, gelée de cassis, framboises, qui s'aère ensuite sur le cèdre. Attaque franche, soutenue par des tanins fins, charnus et une finale presque mentholée.

ACCORDS METS & VINS

Servir à entre 15°C et 16°C

Lapin rôti à l'aigre douce

Parmentier de confit de canard sur une purée de pois cassés

Paupiettes de filet mignon au chorizo

