

Réserve Saint Dominique



CHATEAUNEUF DU PAPE

Rouge

Vin issu de l'Agriculture Biologique

TERROIR

Sols de sables et d'argiles, parsemés de galets roulés
Vignes entre 25 et 80 ans

CEPAGES

80 % Grenache
10 % Syrah
7 % Mourvèdre
3% Cinsault

DEGUSTATION

Vin rubis soutenu aux reflets violacés.
Nez très profond de framboises écrasées, de liqueur de cassis et cerises.
A l'aération, plus de complexité avec des notes de garrigue et de résine.
Attaque opulente et très gourmande, harmonisée par des tanins charnus et élégants. Finale longue tout en fraîcheur et épices.

SERVICE

Servir à 15°C, à déguster entre 3 et 12 ans après l'année du millésime.

ACCORDS METS & VINS

Cailles braisées aux fruits secs
Cuissot de chevreuil sauce grand veneur
Tajine d'agneau au miel et aux dattes

