



AOP COTES DE THONGUES

DOMAINE DE LA CROIX BELLE

Rouge « Les Champs du coq »

Cépages : Syrah & Grenache noir

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Macération longue (environ 3 semaines). Chaque cépage est travaillé séparément. Elevage de 9 mois en cuve.

Dégustation : Robe rouge rubis soutenue aux reflets violets. Nez complexe de fruits noirs, cassis, cacao et épices. Bouche charnue et ample aux notes de garrigue (tapenade). Bel équilibre en bouche, ample et harmonieux, fraîcheur et longueur sur le fruit.

Accord mets/vin : Servir à 17°C sur tout type de gastronomie. Sera parfait sur des plats conviviaux et familiaux comme le couscous, sur une belle pièce de viande rouge ou un tajine d'agneau. Garde de 3 à 5 ans, pour apprécier au maximum son bouquet.

