



AOP COTES ROTIE

DOMAINE MARTIN CLERC

Rouge « Collet »



Cépages : Syrah

Sol : Gneiss

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage 90%, longue cuvaison de 30 jours. Elevage de 15 mois en fûts de 3-5 vins en moyenne.

Dégustation : Arômes fruits rouges et notes d'épices.

Accord mets/vin : A servir entre 16 et 18°C sur côte de bœuf, gibier ou viande rouge en sauce. Garde de 10 à 15 ans.