

Domaine Du Colombier

Ardèche Rouge 2020



Région :	Rhône
Appellation :	Ardèche
Couleur :	Rouge
Millésime :	2020
Cépages :	Cabernet Sauvignon (50%) / Merlot (25%) / Syrah (25%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Rouge rubis soutenu, reflets violine très frais, limpide, nez très intense et complexe : confiture de fraise, épices fraîches, feuilles de tabac, grillé et notes fumées, bouche ample, ronde avec des tanins déjà fondus. À découvrir sur une viande blanche ou en toute simplicité à l'apéritif avec un plateau de charcuterie. Afin de préserver la fraîcheur et le bouquet aromatique du vin, à boire dans les 4 ans.

DÉGUSTATION



OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets violines.

NEZ : Complexe, intense, arômes de fruits confiturés, arômes de fraise, arômes d'épices, arômes de tabac, arômes de fumé, arômes de grillé.

BOUCHE : Fruitée, abondante, ample, notes de fruits confiturés, notes de fraise, notes d'épices, tanins fondus, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE



TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 20°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Charcuteries, Viandes blanches, Cuisine italienne

Powered by **Plugwine**

