



COTES DU RHONE ROUGE

APPELLATION COTES DU RHONE CONTROLEE

750ML

Nos vignes se situent non loin des Dentelles de Montmirail, **au climat ensoleillé**, sur des coteaux **caillouteux** et des terrasses aux sols **de galets roulés**.

Vinification traditionnelle en cuves inox avec une macération de trois semaines sous contrôle de température.

85 POINTS DECANTER WWA, Millésime 2015, UK



Cépages:

70% GRENACHE,

25% SYRAH

5% CARIGNAN

Dégustation

Belle robe rouge sombre soutenue. Ce vin est fruité avec **des arômes gourmands de fruits rouges**. Bien structuré avec beaucoup de rondeur sur des tanins fondus.

Accord mets-vins

Ce vin est parfait avec une assiette de charcuterie, de fromages ou avec une viande rouge.

Service: 14°C

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

**Vin
Sadel**

Siège administratif
6 rue Vauvilliers
75001 PARIS – France
Tél : 01 42 61 71 70
www.vinsadel.fr

