



# Châteauneuf du Pape rouge les Molières

|                                |                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Région                         | Vallée du Rhône / Ardèche                                                                   |
| Appellation                    | Châteauneuf-du-Pape                                                                         |
| Producteur                     | Maison Phétisson Bonnefoy                                                                   |
| Contenance                     | 75cl                                                                                        |
| Cépages                        | grenache, syrah, mourvèdre,<br>cinsault, terret noir                                        |
| Temp. de service               | 16 - 18°                                                                                    |
| Durée de garde                 | dans les 10 ans                                                                             |
| Accords avec familles de plats | <b>BOEUF</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>GIBIER</b><br><b>MOUTON/AGNEAU</b><br><b>VOLAILLES</b> |



## Commentaire de dégustation

Couleur pourpre aux reflets rubis. Le nez est intense sur des arômes de baies noires sauvages et de réglisse. La finale est soyeuse et ce vin développe une belle persistance avec des arômes de réglisse. La bouche est puissante avec une structure souple. A servir avec des plats « charpentés » tels que du lapin sauté aux olives, des rognons à la bordelaise, du canard à l'orange ou encore du chevreuil.