



Châteauneuf du Pape rouge BIO

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

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.

