



Côte-de-Brouilly rouge Château du Prieuré

Région	Beaujolais
Appellation	Côte de Brouilly
Producteur	Vinescence - Vignerons de Bel Air
Contenance	75cl
Cépages	Gamay noir à jus blanc
Temp. de service	15 à 17°
Accords avec familles de plats	FROMAGE VEAU VOLAILLES

Commentaire de dégustation

De couleur rouge grenat pourpre, la robe soutenue et le nez puissant sont marqués par des arômes de fruits rouges, de cerises noires et d'épices. En bouche, les tanins sont souples, enrobés, l'équilibre est excellent et la persistance importante. Parfait avec une pintade à la crème, un sauté de veau aux olives et tomates séchées, un osso bucco de veau servi avec des tagliatelles aux zestes d'agrumes, fromages.

