

Languedoc rouge l'Orée

Région	Languedoc / Roussillon
Appellation	Languedoc
Producteur	Domaine de Fabrègues
Contenance	75cl
Cépages	50% Cinsault, 40% Mourvèdre,
	10% Carignan
Temp. de service	16 - 18°
Durée de garde	2 ans

Accords avec familles de plats

APERITIF BARBECUE ET PLANCHA ENTREE FROIDE VEAU

Commentaire de dégustation

Couleur : robe intense aux reflets bleutés.Nez épicé de petits fruits frais qui rappellent la myrtille et le cassis.Bouche : ronde, longue et fruitée avec de légères notes de cannelle et de poivre.Un vin rouge plaisir, léger et fruité. Se boit frais en apéritif, ou en accompagnement de salades, grillades, plats froids.

