

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| Région                         | Vallée du Rhône / Ardèche |
| Appellation                    | Côtes du Vivarais         |
| Producteur                     | Vignerons Ardéchois       |
| Contenance                     | 75cl                      |
| Cépages                        | syrah, grenache           |
| Temp. de service               | 17°                       |
| Durée de garde                 | 4 ans                     |
| Accords avec familles de plats |                           |
| BARBECUE ET PLANCHA            |                           |
| BOEUF                          |                           |
| FROMAGE                        |                           |
| MOUTON/AGNEAU                  |                           |

## Commentaire de dégustation

Une robe grenat acajou dense. Un nez flatteur souple et fruité avec de jolis arômes de fruits mûrs et de cassis. Une bouche au fruit riche et ferme qui a du caractère et de la profondeur. Les tanins sont légers, suffisamment pour équilibrer le fruit. Une bonne persistance aromatique. Servir à 16-17°C. il conviendra fort bien avec un buffet froid, des beignets d'aubergine, une daube ou encore un sauté d'agneau provençal. Pour le fromage, le Saint Marcellin et le Reblochon se marieront bien.

