



ROUGE GRANDE CUVÉE

AOP Côtes de Provence

Cuvée 2014

Ce rouge de couleur rubis pourpre évoque des arômes de garrigue (sève de pin, bruyère), l'évolution se fait sur des fruits rouges (mûre, cassis) avec un fond vanillé.

La bouche est concentrée et puissante en tanins, structure promettant une belle garde.

Il convient très bien pour un repas de fête familiale, une célébration et en plat principal.

Il s'associe à une cuisine de chasse.
Servir à 16°C.

Assemblage 75% Syrah
 25% Cabernet Sauvignon

Accompagnement

Estouffade de sanglier à la provençale, rôti de biche aux pleurotes, risotto de faisan et aux truffes noires, rôti de chevreuil sauce grand veneur.

Bouteilles Disponible en 750ml