



Beaumes de Venise rouge Domaine Caroline Bonnefoy BIO

| | |
|--------------------------------|--|
| Région | Vallée du Rhône / Ardèche |
| Appellation | Beaumes de Venise |
| Producteur | Domaine Caroline Bonnefoy |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | grenache, syrah |
| Temp. de service | 16 - 18° |
| Durée de garde | dans les 10 ans |
| Accords avec familles de plats | BOEUF FROMAGE GIBIER VEAU VOLAILLES |

Commentaire de dégustation

Vin rouge violacé sombre. C'est un vin puissant, capiteux avec un nez riche aux arômes de cerise et baies noires. La bouche est franche, harmonieuse, avec des notes soutenues de baies noires et d'épices. Les tanins serrés lui confèrent une finale longue et puissante. L'exposition au nord des parcelles permet de garder une jolie fraîcheur en fin de dégustation. A servir chambré avec un gibier, des viandes rouges ou un fromage affiné.

