



Côtes du Vivarais rouge bib 3 litres

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Région | Vallée du Rhône / Ardèche |
| Appellation | Côtes du Vivarais |
| Producteur | Vignerons Ardéchois |
| Contenance | 3 litres |
| Cépages | Grenache et syrah |
| Temp. de service | 18° |
| Durée de garde | 1 mois après ouverture |
| Accords avec familles de plats | |

BARBECUE ET PLANCHA

BOEUF

FROMAGE



Commentaire de dégustation

Une belle robe grenat acajou. Un vin puissant et équilibré aux arômes de fruits mûrs et de garrigue (poivre et thym). Servi entre 15 et 18°C, il sera parfait avec un buffet froid, des beignets d'aubergines, une daube ou encore un sauté d'agneau provençal. Avec les fromages tels Saint-Marcellin et Reblochon.