



DOMAINE DES PENTELINES

Domaine des Pentelines AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES COTEAU DE BRUN 2018



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

50% Grenache 15% Syrah 15% Mourvèdre 15%
Carignan 5% Cinsaut

Degré 12,5°

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale pour un équilibre idéal entre tanins et sucres. Ils sont foulés et égrappés puis macérés pendant un mois. 21 mois de vinification sans intervention en cuves béton.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenu, aspect jeune. Nez de fruits à noyau très mûrs, touche animale. La bouche est plutôt équilibrée dans un registre toutefois assez tannique. On y retrouve le fruit noir et les tonalités un peu boisées et épicées. Un vin solide.

ACCORDS METS-VINS

Plats en sauce et grillades marinées. Fromages de vache à pâte molle.

Vin de bistronomie. À boire idéalement à 17°C.

