



DOMAINE DES PENTELINES

Domaine des Pentelines AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES COLLINES DE PENTELINES 2019



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

Grenache 50% Syrah 15% Mourvèdre 10% Carignan 15%
Cinsaut 5% Marselan 5%

Degré 14°

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. La vinification est effectuée en cuves béton pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

Robe rouge vif avec des reflets rubis. Nez aux arômes complexes de fruits rouges et des notes de sous-bois des tanins fins et une structure chaleureuse.

ACCORDS METS-VINS

Plats et grillades méditerranéens à base d'herbes de Provence. Fromage peu affinés.

À boire idéalement à 17°C.



91
points

