



DOMAINE DES PENTELINES

Domaine des Pentelines AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES GADAGNE LES GALETS 2017



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

65% Grenache 25% Syrah 10% Mourvèdre

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.

DÉGUSTATION

Robe pourpre violine. Nez de fruits gorgés de soleil (prune, olive noire, bigarreau) sous influence épicée. En bouche, une matière ronde associée à une densité aromatique portée par un fruit élégant. La chair est suave. Vin rhodanien féminin.

ACCORDS METS-VINS

Plats d'hiver, viandes marinées, BBQ Ribs, gibier. Fromage crémeux puissants.

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

Dégustation par le meilleur Sommelier du Monde, Andreas Larsson : <https://youtu.be/CBwfwpb9GKw> 0561



90 points (15/20)

Le Point