



DOMAINE DES
PENTELINES

Domaine des Pentelines
AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES GADAGNE
LES GALETS 2019



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

65% Grenache 25% Syrah 10% Mourvèdre

Degré 14,5°

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. 10 mois de vinification sans intervention en cuves inox.

DÉGUSTATION

La robe est profonde avec des reflets brillants.
Le nez est plein de senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs.
La bouche est puissante, généreuse et épicée avec des arômes de fruits rouges.

ACCORDS METS-VINS

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

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

