



DOMAINE DES PENTELINES

Domaine des Pentelines AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES GADAGNE LES GALETS 2018



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. 21 mois de vinification sans intervention en cuves béton.

DÉGUSTATION

Robe grenat intense, reflets jeunes. Nez agréable, fruits rouges, épices, garrigue. La bouche met le fruit en valeur, dans un style corsé, structuré, traditionnel. Un vin solide qui devra être attendu quelque peu. Belle qualité.

ACCORDS METS-VINS

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

Vin fin de gastronomie. À boire idéalement à 17°C.



90
points

