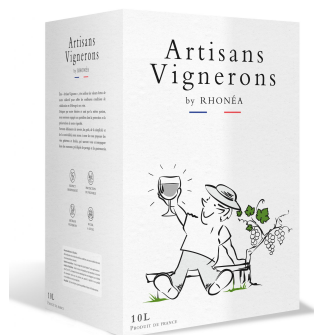




Cellier du Tigre, AOC Ventoux, Rouge, 2020

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Cellier du Tigre évoque

VINIFICATION

Délestage quotidien avec refroidissement des moûts. Cuvaïson courte de 8 jours pour conserver des tanins fins.

ÉLEVAGE

Elevage court en cuves visant à respecter le fruit. Mise en bouteille précoce.

CÉPAGES

Syrah, Cinsault

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Couleur intense de cerise fraîche. Nez de framboise et mûre, notes de ronces et de poivre. La bouche est franche, sur les fruits mûrs. Les tanins sont bien fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Rumsteack aux carottes fondantes, tartare de boeuf aux câpres, burger de soja..

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fromages, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

