

# Bouquet du Comtat

## AOP CÔTES DU RHÔNE

### FOURNISSEUR :

Castel



**TERROIR :** Sols argilo-calcaire caillouteux (cailloux et galets).

**CEPAGE :** Grenache Noir, Syrah.

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Vinification traditionnelle, fermentation alcoolique puis malolactique sous température contrôlée.

**MISE EN BOUTEILLE :** A St-Priest par Castel

### NOTE DE DEGUSTATION :

#### Couleur

Robe rouge grenat aux reflets pourpres.

#### Arômes

Nez de fruits mûrs (fraise des bois, cerise) et épices légères (cannelle, réglisse).

#### Saveurs

Bouche harmonieuse et racée aux notes de fruits rouges et noirs confiturés.

### CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

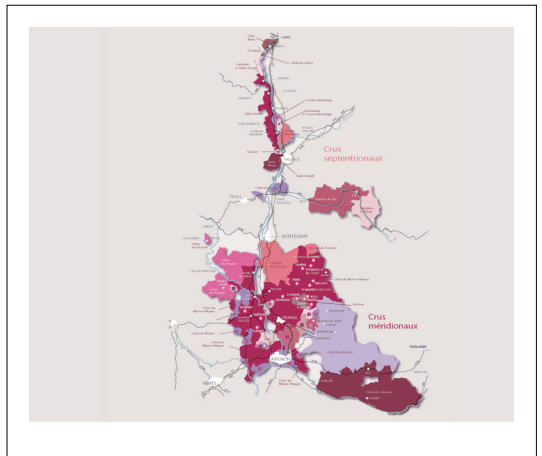
Bouteille	25	24	500707
Bouteille	37.5	12	500706
Bouteille	75	6	500705

### CONSEIL DE SERVICE :

#### Accords mets :

Fromages à pâte molle, Viandes blanches grillées, Viandes blanches en sauce, Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce

Température de service : 16 - 17°C



Bouquet du Comtat

CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

2008

MIS EN BOUTEILLE PAR  
PATRICK CHARBOT À ST-PIEST (69800) FRANCE.

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENT DES SULFITES

13,5% vol

750 ml

### CARTE DES VINS

#### Côtes du Rhône AOP Bouquet du Comtat

Un Côtes du Rhône aux arômes de fruits rouges réhaussés de saveurs épicées.

