



## Cascavel Bio

### Monts & Vertiges

Ventoux - Rouge 2015

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Ventoux
<b>Cuvée :</b>	Monts & Vertiges
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Carignan (30%) / Grenache (40%) / Syrah (30%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Produit au pied du Mont Ventoux, ce vin biologique est généreux et tout en fruit, entre fraîcheur et épices, avec une belle élégance.



#### ELABORATION

Culture biologique.  
Eurofeuille.  
Vendanges manuelles.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, intense, reflets violines.  
**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes de cassis, arômes de cerise, arômes d'épices.  
**BOUCHE :** Gourmande, généreuse, notes de fruits noirs, notes de garrigue, notes de poivre noir.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 15° et 18°  
**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2021



**ACCORDS METS ET VINS :** Beignet de légumes (courgettes, aubergines...), Tapenade, Entrecôte grillée, Andouillette grillée



#### DISTINCTIONS

Concours mondial de Bruxelles 2017 : Médaille d'or  
Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 86/100, Médaille d'or  
Andreas Larsson 2017 : 87 / 100

Powered by **Plugwine**

