



DOMAINE DU BLAVET

Côtes de Provence - Rouge 2016

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Côtes de Provence
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Grenache (50%) / Syrah (50%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Robe rubis profonde avec de la brillance un nez intense avec des notes subtile de vanille et de grillé grâce à son léger passage en barrique de 500 L pendant un an.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage en demi-muid, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage partiel en fut de chêne, Elevage en barriques françaises.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets rubis.

NEZ : Boisé, harmonieux, subtils arômes de cerise, subtils arômes de mûre, subtils arômes d'épices, subtils arômes de vanille, légers arômes d'amande grillée, arômes de fumé, légers arômes de bois, légers arômes de chêne.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 20° et 22°



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges en sauce, Viandes rouges grillées, Daube de sanglier, Grives



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

