

COSTIERES DE NIMES

Rouge AOC Domaine du Mas De La Tour

Deze rode Rhône behoort tot onze best verkopende wijnen! 'Domaine du Mas de la Tour' is met zijn 30 hectare wijngaarden een eerder klein domein. Door die kleinschaligheid kan men het hele proces van het wijn maken met een heel grote zin voor detail opvolgen en eventueel bijsturen. Er wordt dan ook zeer kwaliteitsbewust gewerkt door de familie 'Cavalier', de eigenaars sinds vele generaties. Het domein ligt in de gemeente 'Milhau' op slechts enkele kilometers van de stad 'Nîmes'. Deze uitstekende rode wijn wordt gemaakt met Syrah en Grenache. De druiven worden pas geplukt als ze optimaal rijp zijn. Het resultaat is een heel mooie combinatie van kracht en verfijnde elegantie met daarbij een heerlijk lekkere portie rood fruit in geur en smaak. Een ideale wijn om lichtjes gekoeld te schenken bij een lekker stukje rundvlees op de barbecue, allerlei koude schotels, pasta's en allerlei gebakken en gebraden vlees. Om het water van in de mond te krijgen. Een kruidige en mondvullende wijn, kortom een fantastische rode Rhône die u nu al kan drinken zonder probleem of nog mag bewaren tot makkelijk zijn vierde jaar. Belangrijk is om deze wijn lichtjes gekoeld te schenken, op zo'n 16 à 17 graden, heerlijk!

Artikelnummer:	652K
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Costières de Nîmes
Druivensoort:	Syrah Grenache
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

COSTIERES DE NIMES

AOC Domaine du Mas De La Tour

Ce vin rouge de la vallée du Rhône est un des vins les plus populaires de notre gamme. Couvrant à peine trente hectares de vignes, le Domaine du Mas de la Tour est plutôt un petit domaine. Pourtant, sa taille réduite est un gage de qualité car elle permet de suivre avec un grand sens du détail tout le processus de vinification et de corriger le tir si nécessaire. La famille Cavalier, propriétaire du domaine depuis plusieurs générations, privilégie la qualité avant tout. Le domaine est situé dans la commune de Milhau, à quelques kilomètres à peine de la ville de Nîmes. Son excellent rouge est élaboré à base de Syrah et de Grenache. Les raisins ont été cueillis à maturité parfaite. Le résultat est remarquable : ce vin allie puissance, finesse et élégance et dévoile au nez et en bouche des senteurs et des saveurs exquises de fruits rouges. Bref, le vin idéal à boire légèrement refroidi pour arroser vos barbecues, mais aussi pour accompagner les plats froids, les pâtes, les plats de viande cuite ou rôtie, voire les plats de gibier. Voilà un vin ample et épicé, un Rhône rouge fantastique, que l'on peut boire dès aujourd'hui ou garder sans problème jusqu'à son quatrième année. Conseil important : à boire frais, à 16 ou 17 degrés. Un vin à ne manquer sous aucun prétexte !

N°:	652K
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Costières de Nîmes
Cépage:	Syrah Grenache
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts