

COTES DE THONGUE IGP, Rouge Domaine La Croix Belle 'Le Champ du Coq'

Wat een knappe wijn ! Gemaakt met een klassieke Rhône mix, Grenache Noir en Syrah, is dit een ongelooflijk mooi product voor deze prijs. De twee druiven worden apart gevinifieerd en bewerkt maar genieten allebei van een vrij lang contact tussen het sap en de schillen van ongeveer 3 weken. Het is een wijn met een mooie donkere kleur en een complexe neus van zwart fruit, cassis en kruiden. De smaak is mooi in evenwicht en het fruit combineert mooi met het stevigere aspect om tot een harmonieus geheel te leiden. Knappe afdronk, heel mooie wijn ! Op zijn best tussen zijn tweede en vijfde jaar bij gebraden tam gevogelte en allerlei gebakken en gebraden mals rood vlees of uiteraard bij de barbecue. Niet te warm schenken, best op 16 à 17 graden.

Artikelnummer:	972G
Land:	Frankrijk
Regio:	Vin de Pays
Appelatie:	Vin de Pays des Côtes du Thongue
Druivensoort:	Syrah Grenache
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

COTES DE THONGUE IGP Le Champ du Coq Domaine La Croix Belle

Quelle merveille ! Issu d'un assemblage rhodanien traditionnel, grenache noir et syrah, voilà un grand vin pour un petit prix. Les deux cépages sont vinifiés séparément et bénéficient tous les deux d'un contact relativement long d'environ trois semaines entre le jus et la peau des raisins. La robe rouge-rubis soutenue aux reflets violets est suivie d'un nez complexe de fruits noirs, cassis, cacao et épices. Ample et harmonieux, il affiche un bel équilibre en bouche, marqué par la fraîcheur et une bonne longueur sur le fruit. Vin magnifique qui sera au mieux de sa forme entre sa deuxième et sa cinquième année pour accompagner une belle pièce de viande rouge et également vos barbecues. Ne pas servir trop chaud, de préférence à 16-17 degrés maximum.

N°:	972G
Pays:	France
Région:	Vin de Pays
Appellation:	Vin de Pays des Côtes du Thongue
Cépage:	Syrah Grenache
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois