

DOMAINE DE BOISSAN



CÔTES DU RHÔNE

« Cuvée des Princes d'Orange »

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

VINS ROUGES. COMMUNE DE VILLEDIEU
Sélection des Côtes-du-Rhône haut de gamme.

Vignes : de 30 à 40 ans.

Cépages : 100% Grenache.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, raisins non foulés. Élevage en cuves enterrées puis en barriques de chêne 8 à 12 mois.

Dégustation : bouquet sous-bois, noisette, poivre.

Bouche : complexe, vanille, cassis en fin de bouche.

Température de dégustation : 17 à 18°.

Conservation : 4 à 6 ans.

Conseil du sommelier : vin des 4 saisons, à boire sur un poulet en ratatouille, des côtelettes de veau au basilic, salade de légumes grillés, ou un bel assortiment de fromages secs ou crémeux.