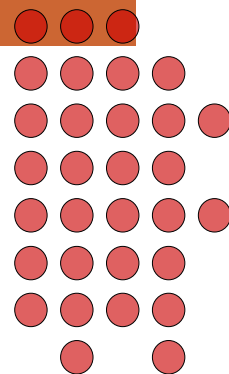


# VALREAS



*Origine : Côte du Rhône*

*Cépage : 90 % Grenache, 8 % Syrah et 2%  
Mourvèdre*

*Classification : VALRÉAS Côtes du Rhône Vil-  
lages ROUGE BIO*

*Contenance : 75 cl*



## **Présentation :**

Domaine en cave particulière, situé dans l'ENCLAVE DES PAPES, le domaine s'étend sur des terroirs très variés.

Travaillé et vinifié en bio depuis de longues années, c'est en 2008 que la propriété c'est officiellement convertie en AGRICULTURE BIOLOGIQUE. Les raisins sont récoltés à pleine maturité en prenant soin d'apprécier la maturité phénolique et pas seulement le rapport sucre / acidité.

## **Dégustation :**

**ROBE :** Vin rouge profond.

**NEZ :** Le nez offre des arômes mêlés d'olives et de garrigue. En bouche, c'est un vin généreux et complexe aux tanins présents mais ronds.

**BOUCHE :** En fin de bouche, on retrouve des notes de baies noires, d'olives et d'épices.

**TYPE :** vin rouge

## **Conservation :**

Se conservera 5 à 7 ans

## **Alliance :**

A servir avec de l'agneau, volaille, fromage