



Côtes-du-Rhône Rouge 2001

Guide hachette des vins 2005



Eté sec et caniculaire, mistral soutenu ont permis des vendanges très saines et concentrées.

Robe moyennement soutenue, rouge franc.

Le premier nez est légèrement animal, l'agitation révèle des notes un peu évoluées de type cerise macérée, d'épices.

La charpente est discrète, toute en finesse, la finale est très épicé.

Un vin de caractère, très affiné, à son apogée.

A servir à 16° avec :

- une volaille rôtie comme le pigeon,
- un fromage gras de caractère comme l'époisses (fromage de lait de vache fabriqué en Bourgogne) ...

