



Côtes-du-Rhône Rouge 2003

The wine advocate. Robert M. Parker, Jr N°163, février 2006 : 85/100,
Gilbert & Gaillard, Edition 2008 : 84/100 - coup de cœur sur 1001 dégustations.com



80% Grenache, 15% Cinsault, 5 % Syrah, sur sol sableux.

Robe rouge franc d'intensité moyenne.

Nez puissant, bien typé avec ses notes de fruits confiturés et d'aromates évoquant la garrigue.

Rond en bouche, bien charpenté avec des tanins enrobés, on retrouve le caractère fruité complété par une finale bois de réglisse.

Un Côtes du Rhône régional d'une très grande qualité, et d'un bon potentiel de garde.

A servir à 15° avec :

- une viande fine,
- Gigot d'agneau aux herbes de Provence,
- Magret de canard,
- Fricassée de lapin....

