

## Bouquet du Comtat



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Côtes du Rhône | Vallée du Rhône



### Cépages

Grenache (50%), Syrah (20%), Cinsault (20%), Carignan (10%)



### Producteur

Domaine Patrick Chabot à Saint-Priest (69800)



### Dégustation

Couleur rouge soutenu aux jolis reflets grenat. Nez ouvert, non dénué de finesse, qui dévoile des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), d'épices (vanille, poivre), avec des nuances d'herbes aromatiques qui augurent de beaux accords avec des plats relevés. Belle générosité en bouche, avec un retour fruité qui vient très bien équilibrer le côté moelleux du vin. Belle finale persistante. A boire à 16 à 18°C avec un ragoût d'agneau au thym, steak de bœuf au poivre, coq au vin, daube de bœuf à la provençale, pot-au-feu.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6

