



VINS de la VALLEE DU RHONE

COFFRET "MELODIE CHAPOUTIER"

3 Bouteilles sous caisse bois



SAINT JOSEPH "DESCHANTS", rouge : Syrah. Robe grenat intense, nez très floral, il évolue vers la réglisse et les épices, attaque souple avec une dominante de fruits rouges, la finale est logue, marquée par les épices.
Accompagnement : Carré d'agneau, filet de biche sauce grand veneur, fromages à pâtes serrées.

CROZES-HERMITAGE "PETITE RUCHE", rouge : Syrah. Robe rouge violacé très intense, nez de petits fruits rouges, cassis et framboise. Bouche fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.
Accompagnement : Charcuteries, boudin noir, entrecôte maître d'hôtel.

RASTEAU, rouge : Grenache et syrah. Robe pourpre très profonde, nez fin et puissant aux arômes de fruits très mûrs (groseille, cassis, framboise), généreux, ce vin présente une belle structure et un grand potentiel.
Accompagnement : Navarin d'agneau, bœuf bourguignon.