

# Canaille



LE PETIT BALLON

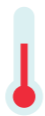
**Domaine Dupeyre**  
Cuvée Garrigues 2019  
AOP CÔTES DU RHÔNE

BIO

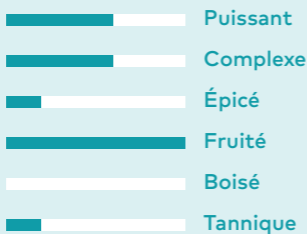
## Domaine Dupeyre Cuvée Garrigues 2019 AOP CÔTES DU RHÔNE

BIO

Canaille



**SERVICE**  
16°C  
**CARAFAGE**  
1h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

**Juteux et friand, un rouge Canaille qui a du talent!** Dans le respect du terroir et des cépages, voici une cuvée de côtes-du-rhône que vous allez particulièrement apprécier. Il y a quelque chose de précis et de méticuleux dans le travail de Pierre-Henry Dupeyre. Résultat dans cette cuvée issue de grenache pour la générosité et le fruité, et de carignan pour le relief et le côté canaille et épicé. Un vin à déguster dans sa jeunesse sur son fruité gourmand.

### Domaine Dupeyre

Grand défenseur du bio, Pierre-Henry Dupeyre a toujours cultivé ses vignes tel un jardin afin d'extraire le meilleur de cet héritage. Cette démarche lui a permis, de par la qualité de ses jus, d'être plébiscité par les plus grands négociants du Rhône. En 2020, il décide de lancer sa propre cuvée Garrigues qui est, sans aucun doute, le début d'une grande histoire familiale.



Vallée du Rhône 84850 Camaret-sur-Aigues

PRIX ABONNÉ **9,50€** PRIX CONSTATÉ **12,00€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 16°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Petits farcis niçois

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes rouges ou blanches grillées, spaghettis bolognaise, pizza au chorizo



### FROMAGES

Saint-Nectaire, Salers, tomme des Alpes, Cheddar, Bleu de Bresse



### POISSONS





Rougets farcis de tapenade, daurade rôtie






### PLATS VÉGÉTARIENS

Tian de légumes, tomates farcies au riz

## Détails

-  **CÉPAGE(S)**  
Grenache, carignan
-  **À DÉGUSTER AVANT**  
2024
-  **CULTURE**  
Biologique
-  **ALCOOL**  
14%
- CONTENANCE**  
750 ml

## Dégustation

-  **ŒIL**  
Rubis sur des reflets pourpres de prime jeunesse. Une robe intense et brillante, presque gourmande.
-  **NEZ**  
Séveux sur des notes de cerise, de myrtille, de mûre, de réglisse et de minéralité à l'aération.
-  **BOUCHE**  
Le vin est souple et rond, juteux et fruité dès l'attaque. Les tanins sont fins et croquants. Gourmand!

  
**Prix imbattable**  
pour les abonnés

  
**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles

  
**Expédition**  
3 jours ouvrés

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_BIO1\_AVR20