

Charnu

LE PETIT BALLON

BIO



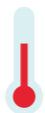
Maison M. Chapoutier
Côtes du Rhône 2018
AOP CÔTES DU RHÔNE

Maison M. Chapoutier Côtes du Rhône 2018

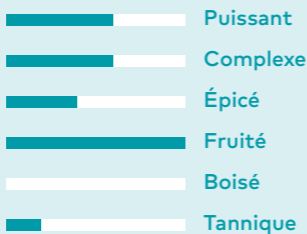
BIO

AOP CÔTES DU RHÔNE

Charnu



SERVICE
16°C
CARAFAGE
1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un côtes-du-rhône tout en fraîcheur!

Cette cuvée est issue de vignes qui se trouvent dans le Gard, grenache et syrah principalement. Une cuvaison post-fermentaire permet d'en tirer toute la quintessence fruitée. L'élevage en cuve béton laisse s'exprimer les cépages avant tout. Le résultat est superbe de finesse et de gourmandise. Le vin est charnu, mâchu, et plein de fraîcheur mentholée et réglissée. Dangereusement bon!

Maison M. Chapoutier

Véritable figure incontournable du Rhône depuis 1808, la Maison Chapoutier élabore des vins en accord avec sa devise «Fac et spera» qui signifie en latin «fais et espère». Deux mots qui racontent l'audace et la patience des vignerons. C'est aujourd'hui Michel Chapoutier qui, depuis ses 26 ans et entouré de son équipe jeune et dynamique, innove et réinvente à chaque millésime, pour notre plus grand plaisir.



Vallée du Rhône
26600 Tain-l'Hermitage

PRIX ABONNÉ **9,10€** PRIX CONSTATÉ **11,50€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 16°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2022
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Gigot d'agneau rôti,
gratin dauphinois

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges grillées,
agneau, magret de
canard, gibiers à plumes,
volailles rôties



FROMAGES

Fromages puissants,
Livarot, Maroilles



POISSONS

Rouget, daurade,
Saint-Pierre grillés
sauce au vin rouge
et olives noires



PLATS VÉGÉTARIENS

Légumes farcis
au riz, moussaka
végétarienne

Détails



CÉPAGE(S)

Grenache, syrah



À DÉGUSTER AVANT

2022



CULTURE

Biologique



ALCOOL

14%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Rubis soutenu indiquant une certaine
puissance. Plus tendre sur le côté du verre,
mais encore jeune.



NEZ

Nez de fruits noirs, mûre, et de fruits
rouges, cerise, avec quelques notes de
violette et de freesia.



BOUCHE

Velouté, charnu, fruité en attaque, plus
minéral et plus frais ensuite. Finale poivrée
et réglissée.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR1_SEP19_GEL