

MOULIN DE L'ISLE

Côtes de Provence – AOP

Rouge 2020

La Gamme « Moulin de l'Isle » est notre fer de lance. Elle a été la toute première que le domaine ait sortie. Se déclinant en 3 couleurs elle saura vous ravir en tout point.

Vieillit en fût de chêne pendant 6 mois, ce vin rouge sera apprécié par les fins gourmets.

DEGUSTATION

Robe grenat intense.

Nez agréable de cerise à l'eau-de-vie, avec des notes fumées élégantes. A l'agitation apparaissent des arômes poivrés et épicés (girofle).

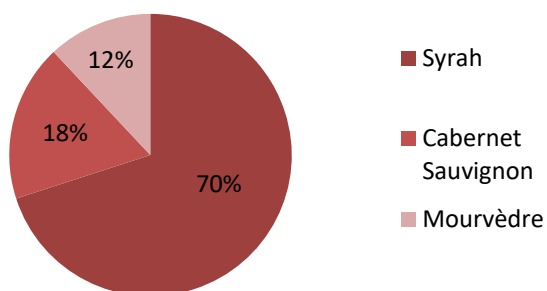
En bouche, l'attaque est ample et se poursuit sur une belle rondeur.

Finale sur des notes toastées gourmandes.

Potentiel de garde de 6 à 7 ans

Apogée de dégustation de 2 à 4 ans

CEPAGES



ACCORDS METS ET VIN

Grillade, rosbeef, viande rôtie, fromage de vache (jeune)

