

Place
aux
VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE COURSODON SAINT JOSEPH CUVÉE SILICE



Cépages :

- Syrah



Vinification :

Vendanges manuelles. Elevage en fûts (pièces, demi-muids) de chêne pendant 12 mois.



Terroir :

Schiste et granite.



Dégustation :

Robe rouge intense aux reflets violacés. Nez racé aux notes de fruits rouges et épicés. Vin charpenté avec une belle

structure équilibrée. La douceur et la finesse des tanins sont complétées par une finale franche et longue. Ce vin demande quelques années pour s'épanouir et se bonifier.



Accords mets /vin :

Accompagner ce vin avec « un pigeonneau fermier servi avec une poêlée de girolles ». Le fruit et les épices de ce nectar rouge subliment ce plat.