

Place  
aux  
VINS



CÔTES DU RHÔNE

## DOMAINE DE SCAMANDRE CÔTES DU RHÔNE SCAMANDRE



### Cépages :

- Syrah
- Carignan
- Mourvèdre
- Grenache



### Terroir :

Galets roulés et argile.



### Dégustation :

Nez intense de d'épices et de réglisse qui évoluent sur des notes de cacao. Belle densité avec encore beaucoup de matière en bouche, structure assouplie mais encore présente et complexe. Longueur magnifique.



### Vinification :

Vendanges manuelles. Levures indigènes. Les vins sont élevés en barrique, pendant 2 ans minimum. Après l'assemblage, les vins restent un an en cuve. La commercialisation commence un an après la mise en bouteille.



### Accords mets /vin :

Tartare de veau à l'origan et sésame noir / Tataki de boeuf / Brie à la truffe noire.