

Place
aux
vins



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE DE SCAMANDRE CÔTES DU RHÔNE LES TERRASSES D'HORTENSE



Cépages :

- Syrah
- Carignan
- Grenache



Vinification :

Vendanges manuelles. Levures indigènes. Elevage principalement en cuve. 20% des vins passent en barrique pendant un an minimum.



Terroir :

Galets roulés et argile.



Dégustation :

Notes de fruits confiturés mêlés mélangés aux notes d'épices et de réglisse. Très belle matière avec une belle suavité et profondeur. Vin ample et aromatique.



Accords mets /vin :

Wok de volaille, pastillas de volaille aux épices et amandes, agneau rôti au thym.