

« Le Joly Rouge » 2004 A.O.C. COTEAUX du LANGUEDOC

Vin issu de raisin de l'agriculture biologique Certifié ECOCERT sas f32600

Cépages : 60%Grenache, 30%Carignan, 10%Syrah

Elevage : 6 mois en cuve

Présentation : Caisses de 6 bouteilles 0.75l

A proposer : à partir de mars 2005

A garder : maximum 2 ans

Température de service : Cuvée friande à boire frais : 12 à 14°C



Commentaire réalisé en avril 2005 par Marie Loiseau

Robe rouge cerise très claire. Un premier nez qui s'ouvre sur une palette d'arômes : de garrigue, de fleur sauvage, de feuille de laurier, avec une note gourmande de «forêt noire », mêlant la cerise kirschée au cacao.

Une mise en bouche souple et friande dont la matière fine et charnue au goût de jus de cerise frais rafraîchira vos soirs d'été.

A proposer sur : Apéritifs : Galabard, Figatelle, jambon Serrano

Légume : Tarte à la tomate et aux herbes, Pipperade

Viandes : Cake de foies de volaille, abats.