



Les Combes

— France — Rhône

Profil organoleptique : Au nez, nous ressentons des fruits rouges frais et notes d'épices douces (poivre et garrigue sauvage). En bouche, des tanins souples et une longue finale sur le fruit. Des vins puissants et complexes, avec un bon potentiel de garde.

Note de dégustation

Protégées du Mistral mais exposées plein sud, Les Combes forment un abri naturel aux vignes et favorisent la maturation du raisin. Nous livrons cette cuvée épicée et chaleureuse, conservant une belle fraîcheur et une sincérité gourmande. Finale toute en tension.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Grenache Noir, Syrah	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	15,5%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	2 à 4 ans	Millésime	2023
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	BIO	Région	Rhône