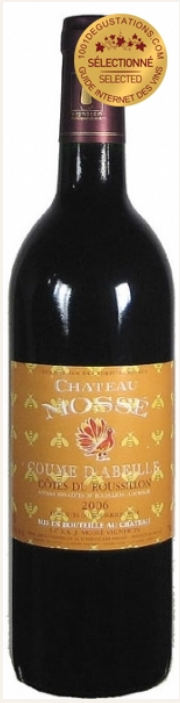
1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2008



Château Mossé - Coume d'Abeille

Scea Château Mosse

France · Roussillon

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2006
APPELLATION	Côtes du Roussillon
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Syrah
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

A la vue de cette robe profonde on sait que ça se présente bien. Et effectivement ça déménage avec ce Roussillon intense aux arômes de fruits des bois et de cassis. Quel velouté, tout en parfums où les goûts de pâte sablée anticipent la finale de fruits mûrs écrasés. A ne pas rater.

Dégusté le 29/08/2008

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Scea Château Mosse
CHATEAU MOSSE
66300 SAINTE COLOMBE DE LA COMMANDERIE
Tel : 0033468530889
www.chateau-mosse.com

AUTRES LIEUX

Leclerc
www.e-leclerc.fr
Vignerons independants
direct-vignerons-independants.com
Inter Caves
www.intercaves.fr