



Château Mossé - Coume d'Abeille



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2006
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Côtes du Roussillon
Cépage(s): Syrah
Région: Roussillon
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures

LIEUX DE VENTE

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

Leclerc
<http://www.e-leclerc.fr>

Vignerons independants
<http://direct-vignerons-independants.com>

Inter Caves
<http://www.intercaves.fr>