1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



La Bastide Saint Vincent - Pavane

La Bastide Saint Vincent / Scea Guy Daniel

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Vacqueyras
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Mourvèdre, Syrah
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Grande robe profonde, violacée brillante. Le nez est envoûtant, certes sur des arômes de jeunesse, mais que de complexité : réglisse, menthol, poivre, cassis, grillé, fumé, café,… C'est une explosion d'arômes. La bouche en rajoute avec en plus des tanins plaisants, une gourmandise et une richesse, touche de crème de cassis «Premium», de tabac blond. Le vin est juteux et très prometteur. A déguster après un peu de vieillissement (2 à 3 ans) ou dès aujourd'hui pour les amateurs de sensations sur un gratin de pommes de terre aux cèpes.

Dégusté le 22/10/2013

ACCORDS METS

Picodon
Agneau rôti ou épaule
Pommes de terre au lard

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

La Bastide Saint Vincent / Scea Guy Daniel
1047 ROUTE DE VAISON-LA-ROMAINE
84150 VIOLES
Tel : 0033490709413