



La Bastide Saint Vincent - Pavane



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Vacqueyras

Cépage(s): Grenache (noir) , Mourvèdre , Syrah

Région: Vallée du Rhône

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Picodon
Agneau rôti ou épaule
Pommes de terre au lard

LIEUX DE VENTE

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

