1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013
★★



Clos Volabis

Clos Volabis

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Côtes du Rhône
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah, Mourvèdre
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe pourpre soutenue. Nez intense, généreux, des moûts de raisin, de cassis, de fruits noirs. L'attaque en bouche est un peu asséchante, mais va se fondre avec le temps. C'est un vin qui sent bon la terre, il s'ouvre en permanence. Il nous laisse une grande impression de générosité avec une belle gourmandise. Il sera le compagnon d'une belle oie rôtie et compotée de coing.

Dégusté le 14/11/2013

ACCORDS METS

Agneau rôti ou épaule
Entrecôte aux cèpes
Oie du Maine farcie

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Clos Volabis
601 CHEMIN DES EXPERTS
84820 VISAN