1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016

★★

♥ COUP DE COEUR



Clo De L'herme

Clo De L'Herme

France

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Vin De France
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah, Merlot
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe rouge éclatante. Le nez allie les fruits rouges (fraise surtout) et la cerise. La fraise est massivement installée en bouche complétée par des notes de cerise. Un vin frais, gourmand, qui « pinote » alors que ce cépage est absent. Un côté bourguignon lui apporte une certaine noblesse et complexité. Une découverte intéressante. A accompagner avec des pigeons rôtis.

Dégusté le 30/11/2015

ACCORDS METS

Pigeons rôtis

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Clo De L'Herme
7 RUE DU PRESBYTERE
34790 GRABELS