1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Domaine De Corps De Loup

Domaine De Corps De Loup

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Côte-Rôtie
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Syrah
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenue brillante. Surprenant nez dominé par le cassis façon crème de Bourgogne qui, à l'aération, se complète de poivre et de Zan. Beaucoup d'élégance. Joyeuse bouche très typée Syrah, à l'élevage encore bien présent. La matière s'efface derrière le fruit et ne réapparait qu'en finale autour de petits tanins. Une Côte Rôtie «gourmande». Servir carafé ou dans les deux ans, sur une viande juteuse et saignante, un beau Rosbif de fin Gras du Mézenc.

Dégusté le 01/12/2015

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures
Rôti de porc à la moutarde
Tournedos au poivre vert

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine De Corps De Loup
2, ROUTE DE LYON
69420 TUPIN ET SEMONS
Tel : 0033953878464
www.corpsdeloup.com