



Château la Robine; Cuvée Céleste



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2017

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Grignan les Adhémar

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

Région: Vallée du Rhône

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat clair. Nez fin et élégant à l'accord Sudiste assumé développant des arômes de garrigue, de myrte avec un soupçon de café. Belle bouche à la chair juteuse et épicée. Les tanins se resserrent pour apporter la digestibilité autour de notes fumées et kirschées. Longue finale encore charpentée. Servir sans se presser sur un gigot d'agneau en croûte d'olives.

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures

LIEUX DE VENTE

Château De La Robine
1400 ROUTE DE BOLLÈNE
26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX
Tel : 0033652652850
<http://www.chateau-robine.fr>

Distributeur exclusif Chine et Japon :
FSP Wine
<http://www.fsp-winemerchant.com/>