



Domaine de Vénus

Côtes du Roussillon villages 2006

Appellation : AOP Côtes du Roussillon villages

Cuvée : Côtes du Roussillon 2006

Couleur : Rouge

Millésime : 2006

Cépages : 60% syrah, 30% grenache, 10% carignan

Alcool : 15%

Contenance : 75cl

Elaboration : Vendanges manuelles, égrappage total, cuvaison de 3 semaines avec un court remontage chaque jour. Fermentation en cuve inox. Elevage en barriques de 228L pendant un an puis élevage en bouteille.

Dégustation :

Oeil : Robe tuilée brillante.

Nez : Très beau nez puissant et fin de cassis, de schistes et de garrigue.

Bouche : Bouche puissante, fraîche, complexe. Notes d'épices, de cassis, de cacao, de garrigue. Les tanins sont bien patinés, le vin présente une agréable salinité et une très belle longueur en bouche.

Service : Entre 16 et 18°C

Garde : A consommer entre 2020 et 2025

Accords mets et vins : Agneau de 7 heures, Civet de sanglier, Epaule d'agneau au romarin, Côte de boeuf maturée.



Domaine de Vénus
Route des Mas
66460 Maury
06 42 20 52 03
commercial@domainedevenus.com