



## Domaine de Vénus

### Côtes du Roussillon villages 2007

**Appellation :** AOP Côtes du Roussillon villages

**Cuvée :** Côtes du Roussillon 2007

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2007

**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](mailto:commercial@domainedevenus.com)