



Domaine de Vénus

Tentations - Côtes du Roussillon

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Cuvée : Tentations

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

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

Alcool : 14,5%

Contenance : 75cl

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

Dégustation :

Oeil : Robe rubis brillante.

Nez : Nez gourmand de cassis et de poivre. Belle fraîcheur.

Bouche : Bouche ample et fruitée. Notes de fruits mûrs et d'épices.

Tannins abondants mais très fins et digestes. Notes minérales. Jolie longueur.

Service : Entre 16 et 18°C

Garde : A consommer entre 2020 et 2030

Accords mets et vins : Viandes grillées, Magret de canard, Côte de boeuf, Fromages de caractère.



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