



DOMAINE JULIETTE AVRIL



AOP Côtes du Rhône



Sol : Sable, argile et cailloutis

Surface : 10h

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Conservation : 5 ans



Dégustation : Ce vin présente une couleur vive affichant une teinte évoluant entre le pourpre et le violet, expression de sa jeunesse. Le nez est très puissant et riche, aux arômes de fruits rouges bien mûrs avec une petite pointe animale, giboyeux dis-t-on... la truffe et le poivre arrivent ensuite... Superbe ! La bouche est dense, avec beaucoup de volume, presque envahissante ; les tannins sont présents mais souples et il devrait encore s'arrondir avec un peu de temps. Plus surprenant pour un vin de cette jeunesse, un gras très généreux vient assouplir l'ensemble pour l'enrichir et lui donner de la longueur. Cette bouteille offre bien plus qu'un simple Côtes du Rhône par sa richesse, alors profitez-en bien ! Servi à 16 ou 17°C, sur des charcuteries, des viandes grillées et des fromages frais, il fera merveille.



Domaine Juliette Avril
Avenue Pasteur- 84230 Châteauneuf-du-Pape France
tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com