

Jeff Carrel Bistrologie Rouge



BISTROLOGIE



Le vin à poser sur la table. En souvenir de ce vin de comptoir que l'on servait dans les cafés à toute heure. Facile à boire, plus boisson que vin, il était celui qui rendait les amitiés possibles et la gamelle du midi plus joyeuse.

" Pour bien apprécier le vin, il faut de l'odorat, un sens du goût suffisamment développé et un œil pour la couleur. Tout le reste n'est qu'expérience et goût personnel. "

Cyril Ray



Appellation : VDF

Millésime : NM

Degré : 13%

Cépages : Pinot / Grenache / Carignan / Syrah / Cabernet Sauvignon et + si affinités.

Notes de dégustation :

La robe est pourpre sombre mais loin d'être opaque.

Expressif entre le panier de baies mûres et la confiture de fruits rouges qui mijote, avec une touche d'épices et de cuir.

La bouche est ronde, fraîche et gourmande avec un fruit bien présent et des tanins imperceptibles.

Franç du collier, il fait claquer la langue et ne déçoit jamais.

En accord :

Un repas d'été : Taboulé, grillades, pizzas...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : 2 ans