DOMAINE DE BONSERINE

CÔTE-DU-RHÔNE ROUGE A.O.C. DUO ROUGE

UVAGGIO
92% Syrah, 8% Grenache.

RESA PER ETTARO
50 hl/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox.

NOTE DEGUSTATIVE
Profumo di piccoli frutti rossi ben maturi ma freschi. Al palato è ampio e ricco, con un intreccio di espressioni di frutti a nocciolo con sentori di ciliegia e note speziate. I tannini fusi e avvolgenti prolungano la degustazione.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO
Raggiunge il suo apice dopo 2-3 anni di invecchiamento.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto con salumi, carni rosse, selvaggina e formaggi vari.