



Domaine de Vénus

Tentations - Côtes du Roussillon



Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Cuvée : Tentations

Couleur : Rouge

Millésime : 2019

Cépages : 60% grenache, 30% syrah, 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 cuve inox pendant un an puis élevage en bouteille.

Dégustation :

Oeil : Robe grenat sombre aux reflets brique.

Nez : Nez ouvert et franc de fruits noirs, de cannelle, pointe moka.

Bouche : Bouche charnue et veloutée sur des notes de fleurs séchées, de chocolat, pointe cuir. Joli caractère, tanins fondus, belle persistance.

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