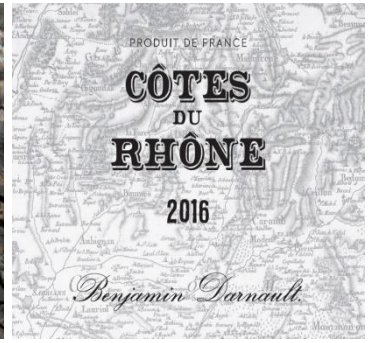


# Benjamin Darnault Côtes du Rhône



***C'est une chance de pouvoir vous offrir ce vin là. Une « bombe de fruit », née sur des terroirs qui font rêver les vigneron du monde entier. Du grenache, de la Syrah, mûrs, généreux et harmonieux. Le soleil sudiste rafraîchit par le Mistral.***

*" Une beauté - Pense William, une beauté d'un calme éclatant - Pure comme le vin rouge. "*  
Jacques Prévert



**Appellation :** AOP Côtes du Rhône

**Millésime :** 2017

**Degré :** 14%

**Cépages :** 67% Grenache / 33% Syrah

**Terroir :** Grenache sur Sablet et Syrah sur Gigondas.

**Conduite de la vigne :** Grenache en Gobelet et Syrah en cordon de Royat / Egrappé, foulé et vinifié séparément.

**Mode de vinification :** Assemblage après fermentation malolactique.

**Elevage :** « Le soleil sudiste rafraîchit par le Mistral ».

**Notes de dégustation :**

Robe pourpre sombre, quasi opaque.

Nez intense et expressif, sur la liqueur de fruits noirs, le poivre, la réglisse et le benjoin.

La bouche est ronde, ample, veloutée, avec une matière charnue, gourmande. Au fruit « bombesque » (c'est de la gourmandise à l'état pur). La tension et la fraîcheur sont au rendez-vous, surtout si vous l'aérez bien.

La mâche finale rappelle le terroir avec son côté frais et crayeux, avec toujours ce fruit et les épices.

**En accord :**

Côtelettes d'agneau, escalivade de poivrons, suivi d'un bon morceau de Comté affiné servi avec de la confiture de figue...

**Conseils :**

Servir à 15 à 16°C. Aérez bien !

Garde conseillée : 5 ans