

Le Clan des Loups

Cellier des Chartreux

Vin Raisonné

Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais

☞ Notes de dégustation

Vin rouge rubis.

Nez riche, arômes profonds de fruits noirs et d'épices : cassis, myrtille, mûre, poivre. Bouche puissante avec en finale les tanins soyeux qui se fondent aux arômes de fruits rouges confits.

Belle longueur et fraîcheur en bouche et grand potentiel de garde

Cépages

- Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Ce vin convient avec

- Parfait pour les viandes en sauce, gibier et civet.

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h avant dégustation
- Temps de garde : 5 à 10 ans

