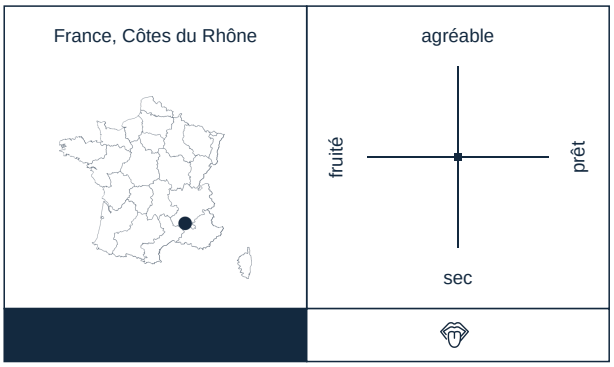
JEAN CHAPLAIN CÔTES DU RHÔNE AOP JEAN CHAPLAIN AOP

CAVE DE VISAN



Bouquet classique dominé par les fruits et les épices. En bouche, la structure fruitée et bien typée se conjugue harmonieusement avec une élégante texture tannique. Ce Côtes-du-Rhône de Jean Chaplain est un vin d'une belle facture jusque dans la finale longue et charnue.



Grenache, Syrah, Carignan

Maturité optimale: 2 - 4 Années

En cuve inox

fruité, épicé

fromages, rôti de veau, ragoût de veau / blanquette de veau, ragoût d'agneau, rôti de boeuf, ragoût de boeuf, rôti de porc, ragoût de porc, pâtes

Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C

12.6 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**