



LE CUBE

Côtes du Rhône BIB 3 L

BLANC – ROUGE - ROSE



APPELLATION : AOP Côtes du Rhône



CEPAGES : Rouge : 50% syrah, 45% grenache, 5% carignan.

Rosé : grenache, cinsaut, syrah

Blanc : Viognier, Roussanne, Grenache



DEGUSTATION ET ACCORD METS VINS:

Rouge : Vin très fruité et complexe. Arômes de cerise et de mûre, bouche ample avec beaucoup de rondeur. Tanins soyeux. A déguster sur une belle planche de charcuterie et de fromage...

Rosé : Belle robe très pâle pour ce rosé aux arômes frais et intenses de fruits rouges avec des jolies notes de fraise et de bonbon anglais. Ce vin accompagnera à merveille les tapas en apéritif, les barbecues et les salades estivales.

Blanc : Robe jaune paille pour ce vin aux arômes de fleurs d'acacia et d'abricot sec. La bouche est fraîche et très équilibrée, dominée par des notes de fruits frais et de zeste d'agrumes. Idéal sur les poissons grillés, les fruits de mer, mais aussi en apéritif.

