

≡ CHÂTEAU ≡ SAINT SAUVEUR



Chapelle Saint Sixte

BEAUMES DE VENISE ROUGE

Terroir : sablonneux, argilo-calcaire, caillouteux.

Encépagement : grenache, syrah.

Vinification : vinification traditionnelle en rouge avec maîtrise des températures, sélection terroir et longue macération.

Élevage : 12 mois en fûts.

Dégustation :

œil : robe rouge franc, intense et profonde.

nez : fruits rouges, épices.

bouche : fruits rouges, boisé discret, généreux et charpenté.

Température de service : 17°

Potentiel de garde : 8 ans.

Vin profond et intense. Vous apprécierez la complexité de ce Cru des Côtes du Rhône du Château Saint Sauveur d'Aubignan sur des plats élaborés salés, des viandes rouges, des fromages affinés.

