

Harmonie Rouge 2008

Vendanges manuelles

Cépages : 50 % Braucol,
35 % Duras,
15 % Syrah.

Dégustation & accords :

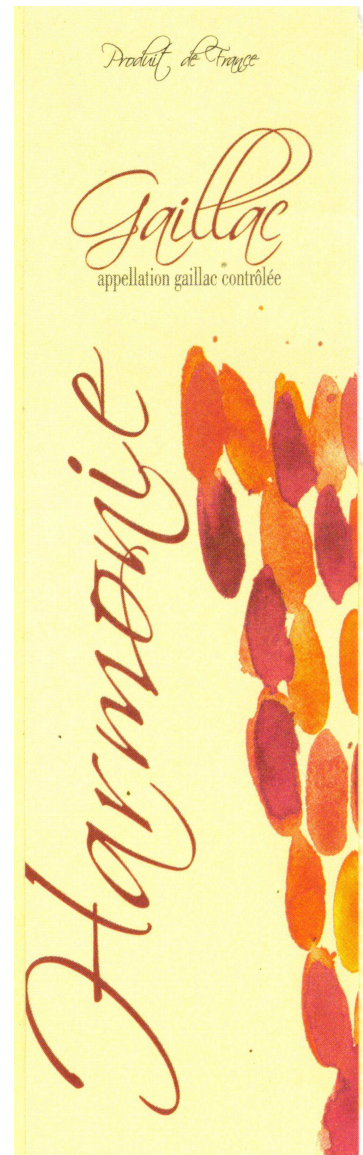
La robe est pourpre, le nez intense exhale des notes de fruits noirs murs comme le cassis et d'épices.

La bouche est ample, au tanin fondu.

Il accompagnera la cuisine traditionnelle du Sud-ouest ; magret de canard grillé, daube, mais aussi un filet de bœuf à l'échalote ou une épaule d'agneau à l'ail rose de Lautrec.

C'est un vin que l'on peut déguster mais que l'on peut laisser vieillir entre 5 et 8 ans.

T° service : 17 à 18°
13,5 % vol



domaine
René Rieux

1495 route de Cordes 81600 Gaillac
Tel: 0563572929 — Fax: 0563575171
Courriel : domainerenerieux@wanadoo.fr