

LE PETIT COQUET - 2014



DOMAINE CHAUME - ARNAUD

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône

Biodynamie

Commentaires de dégustation

Nez frais et ouvert sur les fruits noirs, les épices...c'est doux et avenant... La bouche confirme la souplesse et la finesse de cette cuvée ! On retrouve du fruit, de la fraîcheur...les tanins sont imperceptibles ! ca se boit bien et vite... Beau Côtes du Rhone à boire jeune sur la richesse du fruit.

Quand le boire ?

Maturité : 2015

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

Comment le boire ?

Servir : entre 15 et 18 °c

Le boire avec quoi ?

Entrée

Tarte au camembert

Plat

Chevreuril sauce aigre-douce et chips de patates douces

Magrets rôtis au confit d'ananas

Faux-filets au Livarot

Dessert

Sorbet au cacao, sablés aux noisettes

Tartelettes meringuées aux prunes et à la crème de noix

Moelleux poire chocolat au poivre

Informations techniques

Alc % Vol : 14.0

Vinification : Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.

Caractéristiques techniques : Les vignes se trouvent sur un terroir limoneux et caillouteux, avec présence de graves. Après une récolte manuelle des raisins cultivés en agriculture biologique, la vinification est traditionnelle en cuves ciment, sans levurage, avec un élevage dans les mêmes contenants.