

DOMAINE ARVIEUX

Côtes du Rhône cuvée tradition rouge 2016

Cépages :

Grenache 50%, syrah 30%, cinsault 20%

Dégustation :

Un nez qui s'ouvre à l'agitation, des arômes de fruits rouges, épices, une bouche ample et longue ... encore quelques mois de garde pour que ce vin se révèle complètement ...

Accord mets vin :

Côtes d'agneau au thym, coucous ...

Presse :

2 étoiles sur le guide hachette millésime 2012

Vin non filtré, aérer et carafer avant de servir.



Côtes du Rhône cuvée spéciale 2016 rouge

Cépages :

Grenache 40%, syrah 60%

Dégustation :

Un très beau rouge pourpre presque noir, un nez très vanillé suivi des arômes délicats de violette et de fruit noir, une bouche profonde et longue.

Un vin qui nécessite quelques années de vieillissement pour que l'élevage sous-bois se fonde complètement.

Accord mets vin :

Gigot d'agneau, filet de chevreuil

Vin non filtré, aérer et carafer avant de servir.

Côtes du Rhône 2016 exception 2016 rouge

Cépages :

Grenache 50 %, syrah 50%

Dégustation :

Une robe noire, un bouquet complexe de fruits confiturés, une bouche très riche, délicate et élégante. Ce vin est issu des meilleures parcelles de vigne et d'une longue macération. Il sera prêt à boire dans 2 ou 3 ans.

Accord mets vin :

Côtes de bœuf au poivre, civet de chevreuil.

Presse :

2 étoiles sur le guide Hachette millésime 2016

Médaille de bronze au concours de Tulette 2018

Vin non filtré, aérer et carafer avant de servir.



Côtes du Rhône cuvée tradition 2017 /2018 rosé

Cépages :

Grenache 70%, syrah 30%

Dégustation :

Un rosé vif couleur framboise, avec des arômes de fruits rouge amylique, une bouche fraîche et gouleyante.

Presse :

1 étoile sur le guide hachette millésime 2016

Côtes du Rhône 2018 blanc

Cépages :

60% grenache blanc, 40% viognier

Dégustation :

Un blanc au parfum de pêche et d'abricot , très rond et gras , parfait pour les apéritifs

Accord mets vin :

Poulet à la crème, blanquette de veau, gratin de fruits de mer.