



Cuvée du Gouverneur

Côtes du Roussillon Rouge
Appellation d'Origine Protégée

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

Assemblage de Carignan, Syrah, Grenache noir et Mourvèdre.

Dégustation

Robe grenat profond, arômes complexes d'épices et de fruits noirs, bouche généreuse, longue finale soutenue par un bois fin. Élaboré en hommage au Gouverneur Garou de Raset de Trullos qui portait au 17^e siècle les armes de notre village, ce vin est élevé 12 mois en fût de chêne. À servir entre 17° et 18°C.

Accord mets et vins

Accord parfait avec du gibier, il excellera sur les plats en sauce.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises de 75 cl

Palettisation

450 bouteilles sur palette VMF

Gencod

3760074840175