

Cellier des Chartreux

CHEVALIER d'ANTHELME

AOP Côtes du Rhône

CEPAGES : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle et 15 à 20 jours de macération.

TERROIR : Sols argilo-calcaires à galets roulés.

NOTE DE DEGUSTATION : Vin rouge grenat.
Au nez, ce vin révèle des notes de fruits noirs confiturés, de cerise, de réglisse et d'épices.
Bouche ronde avec une finale dominée par des notes confites, épicées et surtout poivrée.
Tanins bien fondus.

ACCORDS METS/VIN : Agrémente parfaitement la charcuterie, les viandes grillées, le gibier, la volaille ainsi que les fromages.



CELLIER DES CHARTREUX

DEPUIS 1929

SCA Cellier des Chartreux
D 6580 – 30 131 PUJAUT – France
Tel 33(0)4 90 26 39 40
Fax 33(0)4 90 26 46 83
contact@cellierdeschartreux.fr
www.cellierdeschartreux.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

