

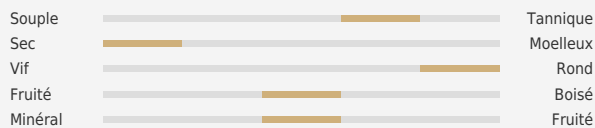


CÔTE RÔTIE 'LA SARRASINE'

PRODUIT

La Côte Rôtie La Sarrasine du Domaine de Bonserine incarne avec élégance et intensité toute la noblesse de l'appellation. Issue d'un assemblage minutieux de Syrah et de Viognier, cette cuvée reflète parfaitement l'équilibre subtil entre puissance, finesse et complexité aromatique propre aux grands terroirs de la Côte Brune et de la Côte Blonde. Le nez s'ouvre sur des arômes profonds de fruits noirs, de violette, d'épices douces et de légères notes fumées. En bouche, la texture est soyeuse, soutenue par une belle structure tannique et une fraîcheur maîtrisée, avec une finale longue et racée. Vin de garde par excellence, La Sarrasine se marie idéalement avec du gibier, des viandes rôties ou des plats mijotés, et offre une expérience sensorielle à la hauteur des plus grands vins du Rhône septentrional.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Syrah, Viognier