BOIS FARDEAU 2022

AOP Crozes-Hermitage

Beaumont-Monteux

Sol brun à rouge des anciennes terrasses basses à galets de l'Isère, sablo-limoneux en surface

100 % Syrah

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Notes de dégustation

Robe pourpre intense. Le nez exhale des arômes d'eucalyptus et des notes de poivre et vanille. La bouche souple pleine de fraîcheur s'ouvre sur la gourmandise des fruits noirs. Les tanins fins et soyeux révèlent la typicité du terroir de Beaumont-Monteux.

Vinification - Élevage

Fûts de chêne pendant 12 mois

Garde

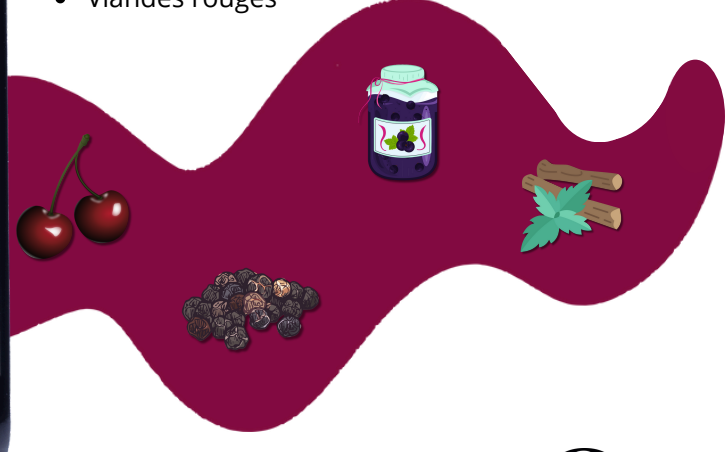
5 à 10 ans

Accords mets et vins

- Confit de canard
- Viandes rouges

Service

16 à 17°C



CLAIRMONT