

Les Classiques DU BIO

Afin de proposer des cuvées de qualité, abordables et représentatives de leurs terroirs respectifs, nous vous proposons les Classiques du Bio. Des vins issus d'une sélection minutieuse auprès de nos Amis Vignerons Partenaires. Nous vous garantissons un style et une qualité irréprochables

AOP CÔTES DU RHÔNE

CÉPAGES :

Grenache, syrah et mourvèdre.

VINIFICATION :

En cuves inox.

COMMENTAIRES :

Cette cuvée livre un bouquet appétant de fruits noirs (mûre, cassis) aux notes chocolatées. Fringante en bouche, fruitée et poivrée elle est tonique tout en étant cadrée par des tanins soyeux.

Cette cuvée sait jouer de ses charmes !

À CONSOMMER AVEC :

Charcuteries froides ou chaudes et fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

14 à 16°C



« Le Bio vu par les 2 Frères »



Les 2 Frères
7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole
laurent@les2freres.fr
09 78 31 53 84