



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Vacqueyras
Péché Mignon
La Grand Comladine

Région
Sous-Région

Vallée du Rhône
Méridionale

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

50% Grenache, 50% Syrah
Manuelles
Traditionnelle
nc

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

14 %
2 à 6 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rouge pourpre profond
Fruits noirs, Epices, Garrigue, Réglisse
Puissant
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Samoussa de bœuf
/
Grillades de porc, Carré d'agneau
Steak au poivre, Tournedos à la Moelle
Cassoulet à l'oie
Pont l'Evêque, Cantal, Saint Nectaire
/