



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Crozes-Hermitage
Les Briouds
Pradelle

Région
Sous-Région

Vallée du Rhône
Septentrionale

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Syrah
Manuelles
Traditionnelle en cuve inox
9 mois en foudre

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
2 à 5 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rouge aux reflets violets
Fruits noirs et rouges, Poivre, Réglisse
Assez puissant
Moyenne

Accords Mets/vin



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

/
Terrine de campagne
/
Agneau, Côtes de veau grillées
Côte de bœuf, Pavé de biche
Cassoulet, Chili con carne
Aligot, Saint Marcellin, Saint Nectaire
/