



Appellation Crozes-Hermitage
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison Coteau de la Baume

Région Vallée du Rhône
Sous-Région Septentrionale

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Syrah
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage nc

Degré d'alcool 13,5 %
Temps de garde 2 à 5 ans
Température de service 16 à 18°C

Robe Rouge aux reflets violets
Nez, Bouche Fruits rouges, Poivre
Caractère du vin Assez puissant
Longueur en bouche Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Terrine de campagne
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Agneau, Côtes de veau grillées
Viande rouge, Gibier Côte de bœuf, Pavé de biche
Plat principal Cassoulet, Chili con carne
Fromage Aligot, Saint Marcellin, Saint Nectaire
Dessert /