La Cave by Deux Mille Vins



Photo non contractuelle

Appellation	Crozes-Hermitage
Climat, Cuvée	Les Briouds
Domaine, Maison	Pradelle
Région	Vallée du Rhône
Sous-Région	Septentrionale
Viticulteur	Récoltant
Agriculture	Raisonnée
Cépage(s)	95% Marsanne, 5% Roussanne
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve inox
Elevage	6 mois en cuve sur lies fines
Degré d'alcool	13 %
Temps de garde	2 à 5 ans
Température de service	8 à 12°C
Robe	Jaune paille aux reflets verts
Nez, Bouche	Agrumes, Fleurs blanches, Violettes
Caractère du vin	Souple
Longueur en bouche	Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif	Accras de morue
Entrée chaude ou froide	Avocat farci au thon
Poisson, Fruits de mer	Aïoli, Brochettes de crevettes / gambas
Viande blanche, Volaille	Travers de porc marinés
Viande rouge, Gibier	/
Plat principal	Farcis niçois, Tartiflette au Munster
Fromage	Fondue savoyarde, Reblochon
Dessert	/