

UNIQUE!

VIDAL-FLEURY



VFF 0424 CR

**DÉGUSTATION
PRIVÉE**

MILLÉSIME 2021

Côtes du Rhône Rouge



DÉCOUVREZ AU DOS... ▶



“ Sous un climat méditerranéen
et sur un joli terroir
situé sur la rive droite du Rhône,
nous avons pu produire ce magnifique
Côtes du Rhône.

Le millésime 2021 offre un nez
marqué par des arômes intenses de
fruits rouges confits, de poivre noir
et de thym. Sa bouche est équilibrée
avec une finale sur des notes de
cerises. Je vous souhaite de belles
dégustations. ”

Antoine Dupré



CÔTES DU RHÔNE ROUGE MILLÉSIME 2021

Un millésime à ne pas rater !

Le Côte du Rhône rouge millésime 2021 est un vin caractérisé par sa richesse et sa complexité aromatique. Issu d'une année particulièrement favorable, avec un climat qui a permis une maturation optimale des raisins durant l'été, ce vin présente une robe profonde et intense. Au nez, il dévoile des arômes de fruits rouges, entremêlés de notes poivrées et de touches de thym, témoignant de son terroir spécifique. Ce Côtes du Rhône 2021 est un vin à déguster de suite et qui promet aussi un excellent potentiel de garde, pouvant évoluer et s'affiner avec le temps.

Dégustation : Viandes rouges en sauce ou grillées, fromages de caractère.

Garde : Jusqu'à 5 ans.

Service : 18 °C.

► Le carton de 6 bouteilles : ~~63,00€~~ 52,50€