

# les Armoires

A.O.C. CÔTES DU VENTOUX  
2004 - Rouge

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe rouge bigarreau à reflets violines.  
Un nez caractéristique de genièvre et de fruits compotés avec la présence de notes kirschées.  
L'attaque en bouche est assez ample avec des tannins serrés mais souples. Une bonne sensation de fruits à l'alcool et une belle longueur.

## CÉPAGES :

Grenache  
Syrah

POTENTIEL DE GARDE :  
Quatre ans.

## À DÉGUSTER AVEC :

- Gibiers à plumes
- Viandes grillées
- Agneau du Ventoux
- Fromages frais

DEGRÉ D'ALCOOL :	13° 5
VINIFICATION :	Macération carbonique
BOUTEILLE :	750 ml forme : Bourgogne tradition
BOUCHON :	Neutrocork longueur : 38/24
CAPSULE :	complexe aluminium
CONDITIONNEMENT :	type : cartons de 6 bouteilles marquage dimensions (cm) 25x17x30
CARTONS PAR PALETTE :	105 (21x5)

