



L'Atypique Rouge

ÉDITION LIMITÉE



2022



70% Syrah
30% Viognier



IGP Maures



13/15°

« Un judicieux assemblage dans l'esprit rhodanien »

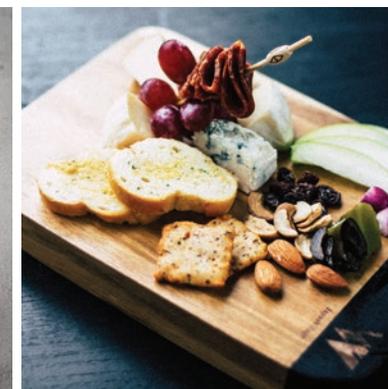
Fabrice Sommier, président de l'association des sommeliers de France

ROBE : Belle robe intense grenat aux reflets rubis.

NEZ : Puissant et délicat qui joue sur les registres des fruits noirs et rouges avec une dominante de fraises et de mûres ainsi qu'une touche de cerise et de poivre noir.

BOUCHE : Très agréable avec beaucoup de tension et des tanins enrobants qui offrent des touches de réglisse en finale.

ACCORDS METS ET VIN : Magret de canard aux petits pois, pièce de boeuf nature, déclinaison de fromages.



DOMAINE DE L'ANGLADE | 1060 AVENUE VINCENT AURIOL | 83980 LE LAVANDOU
INFO@DOMAINEDELANGLAD.FR | 04.94.71.10.89 | www.domainedelanglade.fr