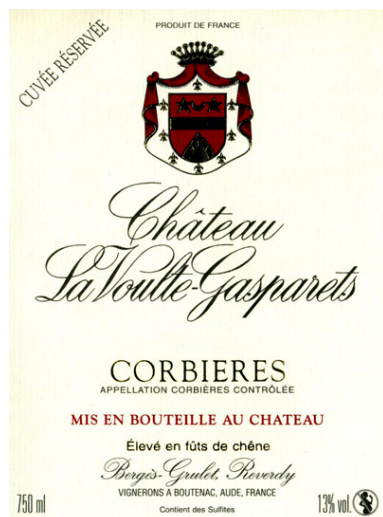


FICHE DE CAVE



Domaine : Château La Voulté-Gasparets
Région : Languedoc
Appellation : Corbières
Nom : Cuvée Réservee
Couleur : Vin rouge
Millésime : 2007
Cépage(s) : 50% Carignan, 25% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Degré en alcool : 13
Boire : 2009
Apogée : 2012
Boire avant : 2016

Ouvrir : 1 heure avant
Servir : En carafe à 14-18°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur du gibier (côte de sanglier aux poires par exemple), un navarin d'agneau, un coq au vin, un plateau de fromages...

Description :

Notes : RVF 16/20, Gault Millau 15/20 « La cuvée Réservee 2007 est supérieure à 2006, avec un supplément de maturité dans son fruit velouté et son allonge poivrée, très garrigue... » (Guide RVF - Les Meilleurs Vins de France 2010). Toute l'authenticité de Corbières dans un superbe millésime 2007. Une valeur sûre indiscutable dotée d'un excellent rapport qualité/prix !

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :