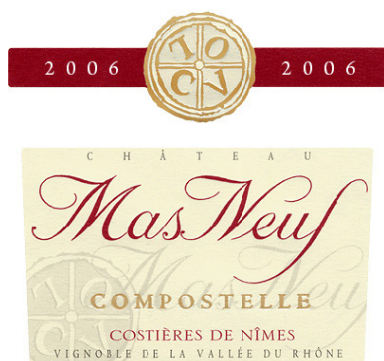


FICHE DE CAVE



Domaine : Château Mas Neuf
Région : Vallée du Rhône
Appellation : Costières de Nîmes
Nom : Compostelle
Couleur : Rouge
Millésime : 2006
Cépage(s) : 70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache

Boire : 2008
Apogée : 2010
Boire avant : 2015

Ouvrir : 1 heure avant
Servir : en carafe à 16-17°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur une gardiane de taureau de Camargue, un magret de colvert, un pavé de chevreuil aux airelles, un faux-filet de boeuf sauce tapenade...

Description :

Luc Baudet produit cette cuvée prestige à partir de vieilles vignes du versant Sud des Costières, qui se veut l'expression la plus aboutie possible du terroir de l'appellation. Compostelle rouge 2006 se démarque par ses arômes intenses de cerise noire, de figue et de girofle, par sa matière et son onctuosité, soutenu par une belle structure tannique. La perfection ? Peut être....si vous saurez patienter jusqu'en 2010

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :