

FICHE DE CAVE



Domaine : Château Mas Neuf
Région : Vallée du Rhône
Appellation : Vin de Pays d'Oc
Nom : Armonio
Couleur : Rouge
Millésime : 2004
Cépage(s) : 40% grenache Noir, 30% Merlot, 30% Cabernet

Boire : 2008
Apogée : 2009
Boire avant : 2014

Ouvrir : 1 heure avant
Servir : servir à 17°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur un baron d'agneau, des rognons de veau grillés, un poulet fermier rôti...

Description :

Notes : Gault Millau 15/20, RVF 14/20 Une cuvée concoctée à 4 mains, entre Luc Baudet et Louis Mitjavile, vigneron d'exception au Tertre Roteboeuf (Saint-Émilion) et à Roc de Cambe (Côtes de Bourg) • "Vin de Pays d'Oc, Costières de Nîmes, vous avez dit petits vins ? Venez donc goûter la haute qualité des vins du Mas Neuf pour vous faire une opinion de ces "petites" appellations" (Guide Vins 2009 - Gault Millau)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :