



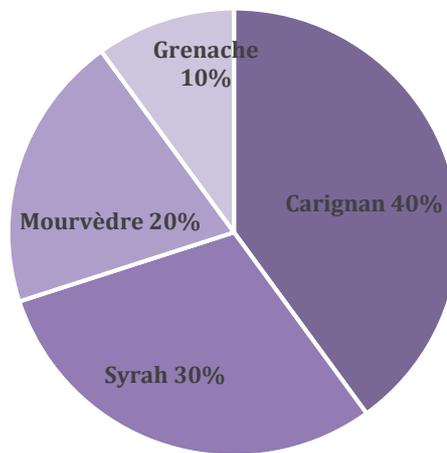
F O N T A R È C H E

CUVÉE VIEILLES VIGNES ROUGE

Millésime actuel : 2016

Fruit et épices chaudes, sans bois

Assemblage :



Alcool :

14.0 % vol.

Dégustation :

Couleur rouge grenat

Nez complexe où se mêlent des notes à la fois poivrée et épicées.

La bouche est harmonieuse, dense, riche, les tanins élégants. Belle matière.

Service :

16°C (placer 20 min au frigo avant le service)

Pas d'aération nécessaire.

Garde : 4 ans

Suggestions gastronomiques originales :

Loup de mer sauvage, grillé avec écailles, farci au fenouil

Joues de porc à la bière

Munster affiné