

Lou Garbin rouge

AOP Costières de Nîmes



CEPAGE / GRAPE VARIETY :

Grenache – Syrah - Mourvèdre

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur rouge grenat aux reflets violacés. Belle intensité au nez avec des arômes d'épices, de violette et de cuir. En bouche on y retrouve de la fraîcheur et un bel équilibre. Les tannins sont souples.



Intense red violet colour, on the nose, spices and violet aromas. A good freshness on the palate with a good well balanced. Soft tannins.



ACCOMPAGNEMENT :

Viandes grillées, agneau, Gardianne, fromages et desserts: tiramisu, forêt noire...

Red meats, cheeses, chocolate deserts.

SERVICE : 17° à 18 °C

CONSERVATION :

A consommer dans les 5 ans

Consume within 5 years.



HÉRACLÈS