



Jean d'énicheur de Crus
Vins fins. Animations et Dégustations à domicile.
1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus
Vins fins. Animations et Dégustations à domicile.
1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus
Vins fins. Animations et Dégustations à domicile.
1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com

Côtes-du-Rhône-Villages rouge
Domaine des Amadieu
2014

Vin fruité et délicat. Bouquet de belle finesse délivrant des arômes de fruits noirs et d'épices, avec des nuances florales. Moyennement corsée, la bouche offre une matière au grain fin, sensuelle, tenue par quelques tanins policés. Finale suave de belle allonge.

Vignoble de la Vallée du Rhône.
Département du Vaucluse.
Type de sous-sol : sableux, avec alluvions.

Cépages : Grenache 75% et Syrah 25%

Elevage en cuve inox

A boire dès Print.2016 Apogée : Eté 2016 Garde : 2020.
Servir légèrement frais à 14/15°C.
A carafier 1/2h avant de servir,
si dégusté avant date d'apogée.

A harmoniser avec :

- * un poulet rôti aux olives
- * un Faux-filet Beurre Maître d'Hôtel
- * un magret de canard pôlé aux cerises noires
- * un plateau de fromages

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés mai 2015.

Côtes-du-Rhône-Villages rouge
Domaine des Amadieu
2014

Vin fruité et délicat. Bouquet de belle finesse délivrant des arômes de fruits noirs et d'épices, avec des nuances florales. Moyennement corsée, la bouche offre une matière au grain fin, sensuelle, tenue par quelques tanins policés. Finale suave de belle allonge.

Vignoble de la Vallée du Rhône.
Département du Vaucluse.
Type de sous-sol : sableux, avec alluvions.

Cépages : Grenache 75% et Syrah 25%

Elevage en cuve inox

A boire dès Print.2016 Apogée : Eté 2016 Garde : 2020.
Servir légèrement frais à 14/15°C.
A carafier 1/2h avant de servir,
si dégusté avant date d'apogée.

A harmoniser avec :

- * un poulet rôti aux olives
- * un Faux-filet Beurre Maître d'Hôtel
- * un magret de canard pôlé aux cerises noires
- * un plateau de fromages

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés mai 2015.

Côtes-du-Rhône-Villages rouge
Domaine des Amadieu
2014

Vin fruité et délicat. Bouquet de belle finesse délivrant des arômes de fruits noirs et d'épices, avec des nuances florales. Moyennement corsée, la bouche offre une matière au grain fin, sensuelle, tenue par quelques tanins policés. Finale suave de belle allonge.

Vignoble de la Vallée du Rhône.
Département du Vaucluse.
Type de sous-sol : sableux, avec alluvions.

Cépages : Grenache 75% et Syrah 25%

Elevage en cuve inox

A boire dès Print.2016 Apogée : Eté 2016 Garde : 2020.
Servir légèrement frais à 14/15°C.
A carafier 1/2h avant de servir,
si dégusté avant date d'apogée.

A harmoniser avec :

- * un poulet rôti aux olives
- * un Faux-filet Beurre Maître d'Hôtel
- * un magret de canard pôlé aux cerises noires
- * un plateau de fromages

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés mai 2015.