



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

IGP Comté Tolosan rouge

"Tarani"

2014

Vin léger, fruité et charmeur.

*Bouquet charmeur mêlant arômes de fruits rouges
et de fruits noirs, avec des nuances florales.*

*La bouche offre une matière souple et gourmande,
tout en rondeur et de belle tenue.*

Finale sur le fruit, de belle allonge.

Vignoble du Sud-Ouest. Secteur autour de Toulouse.
Rive droite du Tarn.

Type de sous-sol : limoneux et limoneux-argileux

Cépages : Gamay et Cabernet sauvignon

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : fin 2017.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * un steak haché de veau
- * des brochettes de volaille et poivrons
- * des crêpes au jambon et au fromage
- * un Faux-filet beurre Maître d'Hôtel

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2015



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

IGP Comté Tolosan rouge

"Tarani"

2014

Vin léger, fruité et charmeur.

*Bouquet charmeur mêlant arômes de fruits rouges
et de fruits noirs, avec des nuances florales.*

*La bouche offre une matière souple et gourmande,
tout en rondeur et de belle tenue.*

Finale sur le fruit, de belle allonge.

Vignoble du Sud-Ouest. Secteur autour de Toulouse.
Rive droite du Tarn.

Type de sous-sol : limoneux et limoneux-argileux

Cépages : Gamay et Cabernet sauvignon

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : fin 2017.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * un steak haché de veau
- * des brochettes de volaille et poivrons
- * des crêpes au jambon et au fromage
- * un Faux-filet beurre Maître d'Hôtel

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2015



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

IGP Comté Tolosan rouge

"Tarani"

2014

Vin léger, fruité et charmeur.

*Bouquet charmeur mêlant arômes de fruits rouges
et de fruits noirs, avec des nuances florales.*

*La bouche offre une matière souple et gourmande,
tout en rondeur et de belle tenue.*

Finale sur le fruit, de belle allonge.

Vignoble du Sud-Ouest. Secteur autour de Toulouse.
Rive droite du Tarn.

Type de sous-sol : limoneux et limoneux-argileux

Cépages : Gamay et Cabernet sauvignon

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : fin 2017.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * un steak haché de veau
- * des brochettes de volaille et poivrons
- * des crêpes au jambon et au fromage
- * un Faux-filet beurre Maître d'Hôtel

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2015