



LA COMBE

Vin Rouge
11.5% Vol.

Etraire de l'Aduï
2024



TERROIR

La vigne est plantée sur la commune de Diémoz, dans le hameau de Comberousse, sur un coteau exposé au Sud-Est, dans une pente de 40 %. Le sol est limoneux argilo sableux et comporte peu de cailloux ; la gestion du sol est donc primordiale car elle est facilement sujette à la sécheresse.

VINIFICATION

100 % Etraire de l'Aduï. Vendange manuelle, 70 % éraflée. 23 jours de macération et 10 mois d'élevage en cuve.

SERVICE : Entre **15** et **17 °C**.

POTENTIEL DE GARDE : De **4** à **5 ans**.

DÉGUSTATION

Sa robe est sombre avec de beaux reflets violacés. Les arômes de cassis dominant, portés par une bouche fraîche et délicate.

ACCORDS METS ET VINS

On l'appréciera tout autant à l'apéritif pour le découvrir comme avec un simple casse-croûte. Et pour les becs sucrés, on vous conseille de l'expérimenter avec du chocolat noir !

Non filtré
Valeur Énergétique:
100ml E=273 kJ / 66 kCal

Ingrédients & Nutrition:



Création : Thomas Perrin
Code graphique ©

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE — L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



SUR RENDEZ-VOUS

88 Chemin de l'église
38440 Beauvoir de Marc

 **Domaine
Chapelin**
VIGNOBLE DE L'ISÈRE

DOMAINECHAPELIN.FR

contact@domainechapelin.fr
06 95 59 13 10