

CHIROUBLES

L'Aurore des Côtes

Fabien Collonge

Aérien et charnu

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais élégant

C'est au levé du soleil que Fabien aime se rendre dans ses parcelles de Chiroubles, où le soleil illumine petit à petit les côtes sous une féerie matinale.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Fabien Collonge

