

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.



Coteaux Rouge - Pehu Simonet

A l'ouverture, le vin révèle une robe grenat d'aspect brillant. Aussitôt, le nez charmeur du Pinot Noir évoque le fruit rouge d'été, cerise, framboise et mûre, et même quelques effluves de pêche blanche et abricot.

En bouche, le Coteaux se révèle charnu, croquant, délicat et puissant à la fois. Le fruit rouge s'exprime pleinement en milieu de bouche, laissant au passage échapper quelques notes de tabac et caramel. La finale, harmonieuse, délivre de subtils arômes d'amandes et de pain d'épices. Ce Coteaux, audacieux et abouti, accompagnera admirablement un boeuf braisé aux légumes de saison ou un magret de canard aux cèpes et aux marrons.