



2018 Matissat

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Peira
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Mourvèdre, Syrah, Grenache
Référence:	1027218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Matissat

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Mourvèdre, Syrah, Grenache
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanner.