



## 2020 Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Un Côtes-du-Rhône signé Michel Gassier qui côtoie les étoiles

### Description:

Avec son approche moderne de la viticulture, Michel Gassier a redéfini le paysage viticole des Côtes-du-Rhône. Le fruité opulent, la finesse et l'équilibre sont obtenus grâce à une sélection rigoureuse des raisins, pratiquée pour l'ensemble des vins Halos de Jupiter. Tout à fait grandiose.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre profond. Prunes et cerises noires dans le nez vineux, avec de belles épices du Rhône rappelant le genièvre et le clou de girofle. Le palais velouté est à nouveau marqué par les fruits noirs, avec maintenant également des notes de myrtilles et de chocolat noir, minéral, il dégage en même temps une chaleur incomparable, douceur et opulence de fruits jusque dans la finale onctueuse. Mariage parfait de caractère et de douceur.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Producteur:</b>	Halos de Jupiter
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	1171320

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.