

1
DÉCOUPER
en suivant les pointillés
(la forme générale + les ronds gris)

2
PLIER
au centre sur le trait plein

3
ACCROCHER
au col de la bouteille

ESSAI LIBRE 2019



DOMAINE LE CHAMP DES BARBIERS

 **40% GRENACHE 30% CINSAULT**
15% SYRAH 15% MOURVÈDRE

VIN ROUGE

←—◇—→
IGP PAYS DE L'HERAULT - EN CONVERSION BIO

Accord Parfait
Épaule d'agneau rôtie

SERVICE 12°C | ALC./VOL.13%

À DÉGUSTER AVANT 2024

ACCORD METS & VINS

VIANDES

Rôti de bœuf, magret de canard, charcuteries

FROMAGES

Fromages frais aux herbes

POISSONS

Poissons rôtis au four, dorade

VÉGÉTARIEN

Aubergines grillées, tomates farcies

DÉGUSTATION

 À l'œil, ce vin offre une belle robe rouge.

 Cette cuvée est pourvue d'un nez de fruits rouges et notes de sous-bois.

 La bouche est ronde, gourmande et révèle des notes de fruits rouges, de sous-bois ainsi qu'une pointe d'épices.



domainelaclausade.com