

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

TURENNE 2016



ABBAYE DE VALMAGNE

 **50% SYRAH 25% MOURVÈDRE**
20% GRENACHE 5% MORRASTEL

VIN ROUGE



BIO - AOP LANGUEDOC - GRÈS DE MONTPELLIER

Accord Parfait

Ragoût de bœuf à la provençale

SERVICE 16°C | ALC./VOL.14%

À DÉGUSTER AVANT 2027

ACCORD METS & VINS

VIANDES

Viandes rouges grillées et rôties, plats mijotés du terroir

FROMAGES

Fromages affinés, bleu de Bresse

POISSONS

Poisson rôti, pâtes safranées aux gambas

VÉGÉTARIEN

Riste d'aubergine, légumes d'été

DÉGUSTATION



Cette cuvée dévoile une robe sombre aux reflets violets.



Le nez est mûr et riche de belles notes d'eucalyptus et de poivre blanc.



Son aspect mentholé revient en bouche après un grand panier de fruits frais, rouges et noirs.



domainelaclausade.com