



Les Beaux Gosses

Dans les années 50, les garçons de café les faisaient toutes rêver : tenue chic à nœud papillon et agilité au service. C'est à ces hommes qui incarnent également l'art de vivre et l'élégance à la française que Les Beaux Gosses rendent hommage.

Attention, les Beaux Gosses sont au comptoir !

AOP Côtes du Rhône

Bercé par le mistral qui l'assainit, le vignoble de ce Côtes-du-Rhône bénéficie surtout d'un exceptionnel climat. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents et les hivers sont doux. Une vinification traditionnelle, des températures des fermentations contrôlées et une longue macération donnent un vin authentique et généreux.

Grenache, Syrah, Mounvèdre

Dégustation

Robe rouge grenat et brillante.

Nez charmeur avec des arômes de fruits rouges et d'épices (régliasse, poivre gris).

En bouche, les tanins sont fermes et soyeux, dominé par le fruit. Style gourmand avec une belle intensité aromatique..

Le servir entre 14 à 16 degrés, il a un temps de garde entre 2 et 3 ans.

Accord mets & vins

Ce vin classique s'impose avec une cuisine riche en légumes, relevée par de l'ail, du poivron et de la tomate. Vous pouvez le servir avec un bon hamburger ou des côtelettes d'agneau. Il explosera en bouche avec un Pélardon et le bruit des cigales.

