



Dans les années 50, les garçons de café les faisaient toutes rêver : tenue chic à noeud 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.

DÉGUSTATION



Une robe rouge grenat et brillante.



Le nez est charmeur avec des arômes de fruits rouges et d'épices (régilisse, poivre gris).



Les tanins sont fermes et soyeux, dominés par le fruit. Un style gourmand avec une belle densité aromatique.

A servir entre 14° et 16°C.

ACCORD METS & VINS

Un classique qui s'impose avec une cuisine riche en légumes relevée par de l'ail, du poivron ou encore de la tomate. Il sera idéal avec bon hamburger ou des côtelettes d'agneau. Côté fromages, dirigez-vous vers un Pélardon ou une tomme de brebis.



Grenache, Syrah, Mourvèdre

*Le vin
des bons moments !*