



La sélection de la rédaction

FAMILLE JEAN-PIERRE RAMBIER

Haut-Lirou rouge 2016

Composé de 70 % syrah, 30 % grenache, ce rouge AOP languedoc offre une robe rubis profond à nuance pourpre. Le nez est frais avec des arômes de baies rouges (framboise, cerise) et noires (mûre, cassis,) et des notes de thym et romarin, de fines épices (muscade, cardamome) avec une touche minérale et de tabac blond. La bouche est gourmande, fraîche, ronde et fondue. On proposera ce Haut-Lirou rouge 2016 avec des tartes à la tomate, du boudin noir, de brochettes de canard, un rôti de porc au romarin... Prix TTC départ cave : 8,00 €.

www.famillierambier.com

