

# DEGUSTATION N°19

Les Hauts de Castellás 2016 / Rhonéa  
Vacqueyras AOC / 15%abv.  
Grenache Noir + Syrah / Vieilles vignes



**Rubis intense**

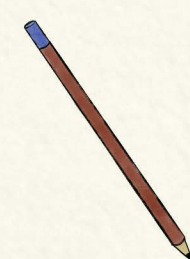
**Arômes définis d'intensité moyenne**

Fruits rouges mûrs (fraise, framboise), fruits noirs mûrs (mûre, prune bleue, cerise noire), fruits séchés (fraise cuite, confiture de myrtille), fleurs (violette, pivoine), épices (poivre noir, réglisse, poivre blanc), bois (fumée, café, pain grillé) et vieillissement en bouteille (chocolat noir, caramel, cannelle)



**Sec, acidité moyenne(-), tanins moyens mûrs & granuleux, alcool fort, corps puissant, fin de bouche moyenne(+)**

**Saveurs d'intensité moyenne(+)** : fraise cuite, mûre, prune bleue, confiture de myrtille, violette, poivre noir, réglisse, fumée, café, chocolat noir et cannelle



**Très bon vin : ample, équilibré & savoureux**

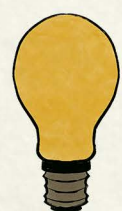
**Servir à 16-18°C**



**A boire maintenant ou à garder jusqu'en 2022**



**Mousse de foie de volaille, aubergines farcies, lasagnes au boeuf, tomates farcies & dahl de lentilles, fajitas, tartare de boeuf & gratin dauphinois, risotto au canard, Cantal ou Saint Nectaire,...**



**Le saviez-vous ? L'appellation a été créée en 1990. Les vins doivent contenir minimum 50% de Grenache Noir, auquel peuvent être assemblés la Syrah et le Mourvèdre.**