

Producteurs-Récoltants

Bouteille 50 cl

CUIT DU ROY RENÉ

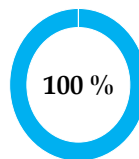
Vin de France



Caractéristiques

- Cépages :

Grenache



- Degré alcoolique : 13,5% vol

Vinification

Elaboré selon une méthode de fabrication artisanale ; lors des vendanges, le moût recueilli est cuit au feu dans un chaudron. Lorsqu'il est « réduit » par la cuisson, il est soutiré dans des fûts de chêne où on le laisse fermenter et vieillir plusieurs années.

Dégustation

Ce vin de dessert, aux arômes de fruits secs, de pruneaux, de torréfaction et de fumée est le compagnon de prédilection des desserts chocolatés, des pâtisseries, des douceurs comme les 13 desserts de Noël « provençaux » et même de foie gras pour la touche originale.

Accompagnement

Délicieux en accompagnement de desserts gourmands, tels les 13 desserts de Provence ou une tarte fine aux poires et ses mendiants, il saura se faire une place de choix en sublimant tout en délicatesse un foie gras.