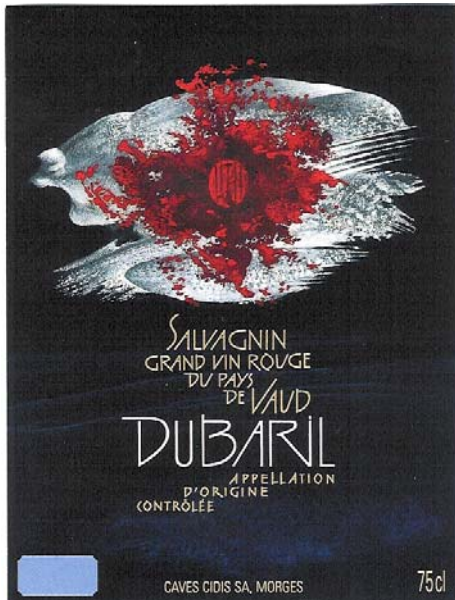


# DU BARIL Salvagnin

## Rouge vaudois aoc



### ORIGINE

Divers parcelles du Pays de Vaud, situés sur la Côte, le long du lac Léman.

### CÉPAGES

Pinot Noir 12%, Gamaret et Garanoir 20%, Gamay 68%

### À DÉGUSTER

Dans les 3 ans

### COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Au nez : des parfums évoquant les fruits rouges : cerise, cassis. En bouche : souple et fruité, ce vin est équilibré, gouleyant avec des tannins discrets et bien fondus.

### SERVICE

A consommer 15°C

### ACCORDS DE TABLE

Apéritifs, viandes blanches ou rouges, grillades, charcuterie, mets au fromage, fromages

### DISPONIBLE

Bouteilles : 37,5cl / E50cl / 75cl