

# Nicolas CROZE

## Les Trois Grains AOP Côtes du Rhône



50% Grenache, 30% Syrah et 20% Marselan

Ce vin charnu et gourmand séduit par ses puissants arômes de fruits rouges compotés, relevés par une touche mentholée apportant fraîcheur et équilibre. Sa structure est harmonieuse, avec des tanins présents mais soyeux, offrant une belle rondeur en bouche. Idéal pour accompagner des plats mijotés et savoureux, il s'accorde parfaitement avec des viandes rouges en sauce comme une daube de sanglier, un coq au vin ou un bœuf bourguignon, et se marie également très bien avec un fromage de chèvre affiné, révélant toute sa complexité et son caractère.



Charnu | Gourmand | Mentholé

Argilo  
calcaire

Millesime  
2023

Garde  
4 ans

Service  
19°C

Degrés  
d'alcool  
14%



[contact@domaine-nicolas-croze.com](mailto:contact@domaine-nicolas-croze.com)



Domaine Nicolas CROZE  
5 rue Max Ernst  
07700 Saint-Martin-d'Ardèche



[domaine.nicolas.croze](https://www.instagram.com/domaine.nicolas.croze)



[DomaineNicolasCroze](https://www.facebook.com/DomaineNicolasCroze)



[www.domaine-nicolas-croze.com](http://www.domaine-nicolas-croze.com)