

Nicolas CROZE

Notre-Dame de Mélinas AOP Côtes du Rhône



50% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault et
10% Carignan

Vin généreux offrant un équilibre entre puissance et élégance. Tanins soyeux apportant longueur et persistance en bouche. Belles notes d'épices et robe profonde et intense.

Accord : Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Coq au vin, Bœuf bourguignon, Fromage de Chèvre.

Élégant | Epice | Boisé

Argilo calcaire

Millesime 2022

Garde 5 à 7 ans

Service 19°C

Degrés d'alcool 14%



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