

« Réserve du Palais Abbatial »



Les Celliers
du Palais Abbatial
Costos Roussos
CAUNES - TRAUSSE



Syrah 60% Grenache 40%



Argilo/ Calcaire



« Fréginat » (Spécialité à base de gorge de porc),
Fromages de caractère, Plateau de charcuterie



5 ans



Dégustation : Vin issu d'une sélection parcellaire des meilleurs terroirs de notre vignoble. L'«élevage en fût de 12 mois apporte une rondeur et une expression remarquable des tanins, très élégants et soyeux. La bouche est très équilibrée et harmonieuse avec des notes de fruits rouges et d'épices.

Conseil de service : Servir entre 17 et 20 degrés