

## Vin rouge - AOC Cabardès - Ni ange Ni démon - Parazols

Le vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de Parazols, d'une belle robe pourpre brillante. Le nez d'abord discret, s'ouvre après aération sur des notes intenses de cerises et de prunes.



**Marque :** PARAZOLS-BERTROU

**Référence :** 9534

**Prix :** 10.50 €

### Description

Description du vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de PARAZOLS,

**Le vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de PARAZOLS**, d'une belle robe pourpre brillante. Le nez d'abord discret, s'ouvre après aération sur des notes intenses de cerises et de prunes ,auxquelles viennent ensuite se mêler des parfums de vanille et de caramel. La bouche, à l'attaque est ronde et suave, et parfaitement équilibrée entre volume et vivacité les tanins remarquablement enrobés en font un vin prêt à boire mais présentant un potentiel de vieillissement de 3 à 4 ans.

Le **vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de PARAZOLS** est vendu en bouteille de 75 cl.

### Caractéristiques

Caractéristiques du vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de PARAZOLS,

Domaine : **PARAZOLS-BERTROU**

Nom du Vin : **Ni ange Ni démon**

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Cabardès

Cépages : 50% Cabernet franc et merlot, 50% grenache noir, Syrah, Cinsaut.

Taux d'alcool : 13 % vol

Contenance : 75 cl.

### **Accord Mets**

Accords Mets du vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de PARAZOLS,

Le **vin rouge Cabardès Ni ange Ni démon de PARAZOLS** se déguste entre 16 et 18° avec :  
Gibiers, Viandes rouge fromage

[Lien vers la fiche du produit](#)