



### Accords mets et vins

En apéritif : fromage type tommes, melon, magret fumé. Dessert au chocolat noir.

### Détails

### Dégustation

**Robe** : Rouge grenat intense, limpide

**Nez** : Intensité moyenne sur le fruit noir

**Bouche** : Attaque sur la structure avec l'amertume du noyau, fines bulles, évolution sur la chair de burlat.

**Finale** : Brut, sur la vinosité, aromatique complexe sur des notes porto.

Longueur en bouche élevée

**Garde** : 4 ans

**Température de service** : 6° à 7°

### Caractéristiques

**Vendange** : Mécaniques

**Vinification** : Vinification basse température cuve pression.

**Elevage** : Elevage de 8 mois après mise en bouteille

