



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

