



Accords mets et vins

Viandes rouges : entrecôte à la bordelaise, bavette à l'échalote, tournedos.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sablo Graveleux

Cépage : 90% Merlot 10% Cabernet

Vendange : Mécanique

Viticulture : Haute Valeur Environnemental

Vinification : Cuve Inox

Elevage : 60% du millésime dans des barriques de 1 vin

Dégustation

Robe : Sombre avec des reflets rouges vifs

Nez : Nez dense, fruité, mu r, avec une tonalité sous-bois

Bouche : La bouche fait preuve de re elles qualités de texture, d'expression, de frai cheur.

Finale : En finale la charpente tannique est plus pre sente et personnalise le vin.

Garde : Entre 10 et 15 ans

Température de service : entre 16°C et 17°C

