Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Convient très bien avec une viande en sauce ou du gibier : Gigot de chevreuil, daube de sanglier, faisan rôti, civet de biche.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argile
Cépage : 90% Merlot 10% Cabernet
Vendange : Mécanique
Viticulture : Haute Valeur Environnementale
Vinification : Cuve Inox
Elevage : 60% du millésime dans des barriques de 1 ou 2 vins

Dégustation

Robe : Belle robe sombre, reflets rubis
Nez : Nez dense qui s'ouvre lentement a l'ae ration, tonalite s mine rales, fruite es
Bouche : En bouche un style charpente mais plaisant, bon e quilibre apporte par le fruit, la frai cheur. Un vin sans artifice.
Finale : Des tanins mordant apportant une belle longueur.
Garde : Entre 10 et 15 ans
Température de service : Entre 16°C et 17°C