



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 à l'aération, tonalités mineérales, fruitées

Bouche : En bouche un style charpenté mais plaisant, bon équilibre apporté par le fruit, la fraîcheur. 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

