



Accords mets et vins

Viande rouge en sauces, fromages, poêlées de champignons

Détails

Dégustation

Robe : Rouge grenat

Nez : Fruitée avec une touche vanillée

Bouche : Arômes de fruits rouges et noirs (cassis, cerise), bouche équilibrée

Finale : Des tannins nuancés pour une finale plaisante

Garde : 5-7 ans

Température de service : 15-17°C

Caractéristiques

Terroir : Sablo graveleux

Cépage : 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Vendange : Manuelle

Elevage : Fûts de chêne

