Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Gigot d'agneau

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sables, argiles et graves
Cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
Vinification : Réalisation de macérations douces grâce à des cuves nouvelles générations, sans foulage, permettant l'immersion du marc et favorisant l'extraction des tanins soyeux de pellicules.
Elevage : 14 à 18 mois, 50% Neuve / 50% Barriques d'un vin

Dégustation

Robe : Robe tuilée avec une belle brillance
Nez : Note de sous bois et de fruits mûrs
Bouche : Tanins parfaitement intégrés, suave et complexe avec des arômes de fruits mûrs
Finale : Belle persistance en fin de bouche
Garde : A déguster maintenant
Température de service : 17-18°C