



## Accords mets et vins

S'accompagne d'une côte de bœuf à la moelle grillée sur les sarments de vigne, d'un magret de canard aux cèpes, ou encore d'un gigot d'agneau.

## Détails

### Dégustation

**Robe** : Grenat, intense et brillante

**Nez** : caractère floral et fruité lié à la présence importante de cabernet franc

**Bouche** : Souple en attaque, c'est un vin néanmoins bien structuré

**Finale** : la finale est agréable et délicate

**Garde** : 8 ans

**Température de service** : 16) 0 18°

## Caractéristiques

**Terroir** : Sables anciens, légèrement graveleux avec abondance de crasse de fer

**Cépage** : 50% Merlot, 50% Cabernet franc

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Conventiennelle

**Vinification** : Suivant les techniques modernes dans des locaux récents comprenant un cuvier équipé en cuves inox thermo-régulées et un chai de vieillissement

**Elevage** : Elevage 18 mois en fûts de chêne renouvelés par tiers tous les ans

## Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : magnifique robe grenat intense, reflet grenat mat et un disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez délicat, flatteur et charmeur. Un joli panier de fruits rouges, de fruits noirs, d'épices et d'un élevage soigné. Bouche : une attaque élégante, un tanin soyeux qui laque le palais avec soin. Le milieu de bouche est étoffé, les aromatiques nous régaleront. Un équilibre juste, un boisé bien habillé sur une finale bien constituée. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : oui, 30 minutes dans sa jeunesse. Accords : canard, pintade, bœuf pas trop épais, agneau en côtelettes, pigeon. Le plat : pigeon farci au four sur lit de semoule aux pruneaux. Remarque : Un très joli Pomerol avec un fruit croquant, un merlot mené avec une grande justesse. Il réglera les amateurs du style.