



Accords mets et vins

Ardoise de charcuterie, tapas, grillades Et pourquoi pas, en apéritif.

Détails

Dégustation

Robe : Belle couleur rubis vive et intense

Nez : Puissant, fruité. Fruits noirs et fruits des bois.

Bouche : Bouche ronde et charnue, bien équilibrée avec des tanins fins et élégants

Finale : Epicée

Garde : 5 ans

Température de service : 14° à 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, argilo-limoneux

Cépage : 80% Merlot, 10% Malbec, 10% Cabernet franc

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Biologique

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, vinification en cuve thermo-régulée

