Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Volaille, bœuf, gibier

Détails

Caractéristiques

Terroir : graves garonnaises
Cépage : 65% Cabernet Sauvignon, 33%Merlot, 2% Cabernet Franc
Vinification : Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison : 3 semaines, suivi traçabilité.
Elevage : 12 mois en barriques

Dégustation

Robe : Rouge sombre
Nez : Nez de fruits rouges et pointe de cassis
Bouche : Fruité éclatant et une belle structure tanique. Assemblage équilibré, notamment grâce à des cabernets-sauvignons remarquables
Garde : 7 ans
Température de service : 17-18°C