



## Accords mets et vins

Joues de bœuf, et pomme-frites s'accompagneront à merveille avec ce vin.

## Détails

### Dégustation

**Robe** : Rouge intense aux reflets violacés

**Nez** : Un nez aux arômes de myrtille et de violette rehaussée d'une note de fleur de sureau et de zan.

**Bouche** : Gourmande et fraîche, offrant une expression pure et suave de fruits noirs murs et d'une note de douce épice fraîche.

**Finale** : Mûre et juteuse

**Garde** : A boire dans les 5 années.

**Température de service** : 15 °C

## Caractéristiques

**Terroir** : Calcaire à Astéries

**Cépage** : 70 % Cabernet-Franc, 30 % Merlot

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Fermentation à basse température suivie d'une période d'extraction douce. Pour conserver son identité propre, la mise en bouteille a lieu très tôt sans aucun passage en barrique au préalable. Tout est mis en oeuvre pour révéler le fruit et restituer les énergies du sol avec élégance et profondeur.

**Elevage** : Uniquement cuve

## Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

**Robe** : superbe robe pourpre, reflet grenat intense. Un disque de jus de mûres  
**Nez** : un nez flatteur, de très bonne intensité aromatique avec des odeurs de fruits noirs à noyau et à pépins, de poivre, et florale. Un bouquet génial, frais et imposant à la fois.  
**Bouche** : une attaque fraîche, un tanin souple aux grains qui roulent. Un milieu de bouche convainquant, un très bon équilibre, une évolution bien présente sur un côté sudiste. **Garde** : dès maintenant et jusqu'en 2022. **Température** : servir à 15°, dégustation à 17°. **Aération, décantation** : Non. **Accords** : à l'apéritif, plat de charcuterie, pâté en croûte, viande juteuse. **Le plat** : joue de bœuf aux herbes de garrigues et son gratin. **Remarque** : Un bordeaux à l'accent sudiste. Un millésime au rendez-vous, charmeur au nez puissant et qui s'impose en bouche. A découvrir même à l'aveugle.

