



Accords mets et vins

Accompagne viandes rouges, gibiers et volailles rôties, fromages

Détails

Dégustation

Robe : Belle couleur grenat

Nez : Nez de griottes accompagné de notes torréfiées et vanillées

Bouche : Bouche explosive et très ronde

Finale : Tanins soyeux laissant présager un bon vieillissement

Garde : 10 ans

Température de service : 16-18°

Caractéristiques

Terroir : Sols et sous-sols de graves, venus des Pyrénées

Cépage : 40% Merlot, 60% cabernet Sauvignon

Vendange : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle

Vinification : Traditionnelle avec thermorégulation

Elevage : En barrique dont 1/3 neuves

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : élégante robe grenat assez soutenue, reflet grenat sage, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez très agréable avec une bonne intensité d'odeurs de fruits noirs à noyau et à pépins, d'épices sur une note boisée souple. Une finale droite et soignée. Bouche : à l'attaque fraîche et distinguée. Un tanin souple qui caresse la langue, un équilibre parfait qui met en valeur un joli panier de fruits. Une finale droite et distinguée. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : magret, caille, tendron de veau, entrecôte, noix d'agneau Le plat : côtelette d'agneau au four et légumes provençales grillés. Remarque : Un Pessac avec une belle signature. Les fruits sont bien croquants. Nous sommes plutôt sur les fruits noirs que rouges pour ce 2014, cela sera « cassatine » et non « griottine »

