



Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire, galets roulés, reliefs proche massif de l'Arboussas

Cépage : Syrah 40%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%, carignan 20%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Traditionnelle

Elevage : 12 mois foudres et barriques bourguignonnes, barriques de 1 vin

Dégustation

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : une robe de séduction grenat, reflet grenat feutré, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez avenant d'une bonne intensité aromatique avec un joli panier de fruits rouges à noyau, fruits noirs à pépins, floral et d'une touche délicate d'épices. La persistance est bonne et raffinée. Bouche : à l'attaque élégante, un tanin de touché soyeux. La matière présente un très bel équilibre. Les odeurs du nez sont respectées en bouche, les fruits rouges et noirs sont délicats. Une finale pleine de charme. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : non. Accords : salade de magret, terrine de lapin aux pruneaux, ongle sauce vin rouge, brochettes de viande. Le plat : tendron de veau à la provençale. Remarque : Un rouge de tendresse, un assemblage très bien réussit, une matière soignée, un vin au plaisir immédiat.