Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Vin à boire accompagné de tapas, de viandes grillées, ou bien seul lors de l'apéritif

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaires à galets roulés. Plateaux et côteaux exposés sud-ouest.
Cépage : Tannat 80%, Fer Servadou 15%, Cabernet Sauvignon 5%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Effeuillage manuel, vendanges en vert. Rendement 50hl/ha.
Vinification : Macération pré-fermentaire à chaud.
Elevage : Cuve fibre de verre

Dégustation

Robe : Rouge grenat
Nez : Notes de fruits rouges (mûre, cassis)
Bouche : Rafraichissante, fruitée, croquante. Tanins fermes sans être rugueux
Finale : Finale plutôt longue
Garde : 5 ans
Température de service : 16°

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : élégante robe pourpre, reflet grenat intense de jus de cerises. Nez : un nez agréable, juteux avec une gourmandise de fruits noirs, rouges à noyau et à pépins. Une touche fleurie et de poivre noir. Une finale de nez pleine de promesse. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux comme de la soie. Un milieu de bouche digeste sur une tension qui rend la matière élégante. Les odeurs du nez croquent en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, viande juteuse, tapas, tapenade et viande séchée. Le plat : risotto au vin rouge, rouget à la plancha et copeaux de betteraves rouges. Remarque : Un trio de cépages sudistes. Des vinifications bien maîtrisées avec un style recherché. Le tannat nous montre un autre aspect de son visage. Bravo.