



## Accords mets et vins

Viandes rouges grillées ou cuites au four s'accorderont parfaitement avec ce vin.

## Détails

### Dégustation

**Robe** : Rouge intense

**Nez** : Baies, romarin et thym

**Bouche** : À la mode et civilisé, avec des tanins souples et du chêne subtil

**Finale** : Un vin délicieux qui donne envie d'un second verre

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 12° à 14°

## Caractéristiques

**Terroir** : Parcelle plantée de vignes franches avant phylloxera

**Cépage** : 100 % Tempranillo

**Viticulture** : Ecologique

**Vinification** : Récolte manuelle et double table de sélection des grappes, fermentation en dépôt bois de 8000L, fermentation malo-lactique et vieillissement de 12 mois en fût

## Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : Belle robe pourpre, reflet pourpre, disque de cerises écrasées. Nez : un nez plaisant avec des odeurs de fruits rouges et noirs bien mûres, presque confit. Avec de l'aération, il se montre plus puissant avec des notes de maturité. Bouche : une attaque généreuse au trait solaire. Un tanin aux grains souples qui laque la langue. L'évolution passe de la jeunesse à la maturité avec une persistance. Une finale épicée. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : une aération de 20 minutes mais attention à son volume de degré. Accords : Viande en sauce, daube, morceaux de bœuf grillé, chasse multiple, olives noires, aubergines. Le plat : daube de taureau et ratatouille aux herbes. Remarque : Un Espagnol avec du tempérament, le prendre par les cornes du (toro). Un vin de bonne sagesse.

