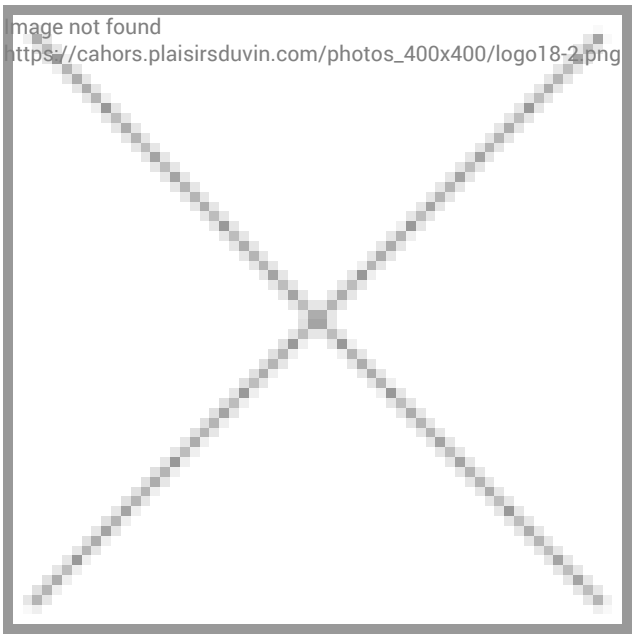

Accords mets et vins

Charcuteries affinées, grillades du boucher, viandes rouges pas trop maturées, volailles, viandes blanches, fromages à pâtes molle, se marieront parfaitement avec ce vin.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sols d'argile et de sable
Cépage : 85% Merlot 15% Cabernet Franc
Vendange : Mécanique
Viticulture : Conventionnelle
Vinification : En cuve, avec fermentation alcoolique et malolactique
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Rubis Violine, profond
Nez : Belle concentration de fruits rouges et noirs frais bien mûrs, des notes faisant penser à la violette, un léger côté noisette, et d'amende.
Bouche : Attaque veloutée, dense, pleine, de la rondeur, avec une légère sucrositée agréable, ainsi que des tanins assez fin.
Finale : Finale assez longue et équilibrée
Garde : 8 à 10 ans
Température de service : 16° à 18°

Avis d'expert Plaisirs du vin Cahors

Robe : élégante robe rouge grenat mat, reflet grenat scintillant, disque de jus de cerise. Nez : très joli nez de bonne intensité aromatique. On perçoit une très bonne maturité de vendange. Celle-ci nous donne des odeurs de cassis, mûre, cerise bien mûre, sur une touche de violette poivrée. Bouche : à l'attaque bien dessinée, un tanin soyeux avec un grain qui roule. Un milieu de bouche soigné, précis où l'évolution est de très bonne signature sur une finale remarquable. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2024. Température : servir à 16°, dégustation à 18°. Aération, décantation : oui juste 15 à 20 minutes avant de passer à table. Accords : terrine de canard, entrecôte Bordelaise, rognons de veau entiers, carré de porc aux pruneaux. Le plat : pigeon fermier en cocotte, légumes d'hiver et aux lardons. Remarque : Un très bon Saint Emilion dans sa catégorie. Le millésime super, les maturités ont joué un rôle dans l'élégance de ce vin.