



Accords mets et vins

Son caractère souple et fruité autorise de nombreux accords tels que les charcuteries, toutes les viandes rouges et certains fromages légers.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sol : sablo-limoneux, Sous-sol : roches et argiles

Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Vendange : Manuelle, par tris si nécessaire

Viticulture : Viticulture raisonnée

Vinification : En cuve acier thermorégulée, Saignée 10 à 15 %, Délestage, 2 remontages par jour, Macération de 21 jours

Elevage : En fût de chêne de 2 à 3 vins, pendant 8 à 10 mois

Dégustation

Robe : Grenat

Nez : Joli bouquet aux notes de fruits cuits

Bouche : Beau fondue, entre fruits rouges et tannins

Garde : Peut s'apprécier dès maintenant et se garder pendant 5 ans, pour profiter du fruit et de la fraîcheur de ce vin

Température de service : 16 à 17 °C au moment du service avec un carafage recommandé