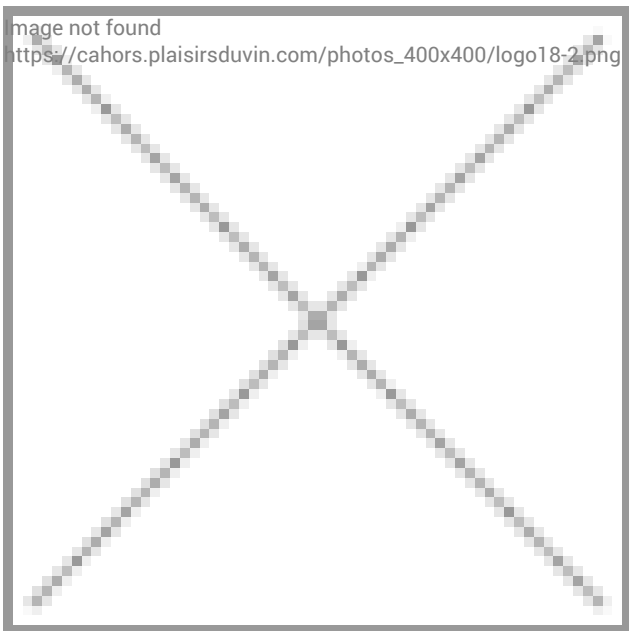


image not found
https://cahors.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png



Accords mets et vins

Magret de canard au poivre vert

Détails

Robe : Grenat sombre aux reflets violines

Nez : Fruits rouges frais, thym, violette, épices douces

Bouche : Marquée par la souplesse de ses tanins avec une belle minéralité

Finale : Tout en harmonie et élégance sur le fruit frais et le moka.

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Syrah 60 %, Grenache 30 %, Mourvèdre 10 %

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Eraflage puis mise en cuves découvertes par gravité, extractions douces par pigeages

Elevage : 8 à 12 mois en cuves béton non plastifiées, élevage sur lies, deux soutirages au plus

Avis d'expert Plaisirs du vin Cahors

Robe : belle robe pourpre, reflet pourpre sage, disque de jus de mûre. Nez : un nez de bonne intensité aromatique, flatteur, avec des odeurs de fruits noirs à noyau, florale et d'épices. La persistance est longue et racée. Bouche : à l'attaque bien dessinée, un tanin d'un joli grain qui roule. Un milieu de bouche très agréable, les arômes dominants sont croquants de cassis frais, prunelles, de violettes saupoudrées de poivre noir délicat. Une finale digeste. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : non. Accords : plancha de viande, grillade, terrine de canard, onglet, bavette. Le plat : carré de porc caramélisé, pâtes fraîches et jus réduit. Remarque : Un vin plaisant, droit, sans lourdeur. Un St Chinian plutôt gourmand. Le mourvèdre prend sa place au fur et à mesure que le vin s'adapte à la température.



Plaisirs du vin
Cahors