



Accords mets et vins

La cuisine du Sud-Ouest et volontiers sur des mets plus exotiques.

Détails

Dégustation

Robe : Fluide

Nez : Parfums de réglisse et de violette

Bouche : Un croquant soyeux de tanins en équilibre

Finale : Une finale ardente

Garde : 2 ans

Température de service : 16° C

Caractéristiques

Terroir : Boulbène sablo-limoneux et parfois graveleux

Cépage : 100% Negrette

Vendange : Machine, vendange en légère sur-maturité du cépage et une concentration optimale des arômes.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuve à 26°C de température. Cuvaision de trois semaines avec un remontage par jour sans oxygène.

Elevage : En cuve

