

CEPAGES

65% de merlot noir
35% de cabernet sauvignon

MILLESIME DISPONIBLE A LA VENTE

2016

ACCOMPAGNEMENT

Vin parfait sur toutes les viandes rouges et blanches, les fromages.
Carré d'agneau, cailles sur canapées, gigot à la ficelle,...

DEGUSTATION DE JEAN VINCENT BIDEAU

Belle robe brillante et intense. Nez au bouquet épanoui de fruit et de torrèfaction. Bouche ample et équilibrée aux tannins fins et élégants.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 7 ans

SERVICE

17 à 18 °c. Il est préférable de l'aérer environ 2 heures avant ouverture surtout dans le cas d'une dégustation jeune.

ANECDOTE

Cette cuvée à l'origine représentée 4 barriques alors qu'elle en représente plus d'une centaine à l'heure actuelle. C'est un vin où l'équilibre entre le fruit et le boisé permet une dégustation même jeune laissant entrevoir tout le caractère du terroir.

