

Marie-Christine Rouge 2013

Cru Classé - Côtes de Provence



Vin de tradition

Cépages :

50% Syrah , 30% Grenache , 20% Carignan

Vinification :

Récolte mécanique, la vendange est totalement éraflée avant d'être mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25 et 28 °C pendant 20 jours. Remontages quotidiens. Après la fermentation malolactique, les vins sont élevés 12 mois en cuve.

Dégustation :

ROBE: Robe bordeaux aux reflets grenats.

NEZ: Un nez surprenant qui s'exprime sur des notes de fruits mûrs comme la fraise, la mûre et des fruits légèrement confits.

BOUCHE: Le vin possède un joli volume, et un équilibre plaisant entre matière et acidité. Après une attaque charnue, on remarque la présence de tannins veloutés qui traduisent une belle concentration.

ACCORDS: Ce vin typique de notre région est idéal pour la cuisine Provençale et Méditerranéenne, les plats de viandes et légumes, les fromages type Reblochon et les pâtisseries à base de chocolat.