

LES ENGANES rouge 75cl

IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



MARSELAN - Cépage obtenu par croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache noir

Vendange | vinification :

Vinification traditionnelle avec élevage d'un an en cuve.

Dégustation :

Un vin complexe à la robe sombre, franche et profonde.

Le nez puissant développe des notes de réglisse associées à des impressions de bois, qui évoluent en figue fraîche.

Vin charpenté aux tanins maîtrisés par le bois.

En fin de bouche des notes de tabac brun apparaissent.

Accord mets :

Un vin de caractère, avec des mets de caractère comme une gardiane de taureau, un rôti de sanglier...

Avec des fromages affinés, ou bien ravira vos papilles avec un dessert au chocolat.

Servir à température ambiante.

Il peut se déguster à présent, ou dans 5 ans pour les épicuriens.

Mise en bouteille au domaine.

- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 376024820666



Pierre CARTIER | Vigneron

12073 Route de Salin-de-Giraud | 13200 ARLES

+33(0)9.64.18.90.33

www.domainedebeaujeu.fr

