

NOBLE VENDÉMINAIRE

AOP FRONTON ROUGE



Millésime : 2017

Assemblage : 50% Négrette, 50 % Syrah



Vinification : Macération de 4 semaines suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant 8 mois sur lies fines qui fait ressortir tout le potentiel des raisins. L'assemblage a lieu 18 mois après la récolte, 3 mois avant la mise en bouteille



Dégustation : Robe rouge très intense, nez sur des notes de fruits rouges d'épices et de réglisse. Vin concentré avec un volume important, grande complexité aromatique, tanins fermes, belle longueur en bouche



Température de service : 19 - 21 °C

Accords mets-et-vins : Idéal pour accompagner vos menus raffinés mais aussi pour une cuisine régionale

Garde : 6 - 10 ans

CONTACT

Sylvain & Simon BOCQUIER, Vignerons - 45 Rue de la Forge, 31340 Villemur-sur-Tarn

Tel : 05 61 82 14 97 - Mail : chateaulacouteliere@orange.fr

www.chateaulacouteliere.com