Cocteaux
Amélie & Franck

Rouge

Appellation Touraine Mesland contrôlée

Assemblage de Côt, Gamay et Cabernet

Réalisé par la maison

Robe : Rouge grenat avec des nuances de pourpres.

Premier nez : Vin expressif avec des notes boisées et épicées.

Deuxième nez : Les notes boisées sont toujours présentes. Par la suite se dévoile les arômes de la vanille ainsi que du poivre.

Dégustation : Vin charpenté mais fruité. Le support tanique reste présent tout au long de la dégustation. On retrouve également les notes boisées et épicées en bouche.

Accords :

- Charcuteries,
- Viandes en sauces (bourguignon, paleron au vin rouge, gibiers),
- Cuisine créole,
- Fromages.

Conservation : À consommer de préférence dans 4 à 5 ans.

À servir entre : 14 à 16 °C.