

La Plantaurel

Cuvée 2020 75 cl



Terroir : Montégut Plantaurel, Lieu-dit « Les Serres », altitude 300 m.

Vinification : Macération à 10°C, 3 jours, pour extraction du fruit, remontages et pigeages doux pour des tannins fins.

Élevage : Durée 12 mois en fûts.

Dégustation : Robe intense rubis. Nez fruits noirs, épicé que l'on retrouve en bouche avec des notes boisées, grillées, vanillées. Toute notre attention donne un vin frais fruité, parfaitement équilibré, apprécié pour son élégance savoureuse.

Garde 5 ans

Accords Mets-Vins Gourmands : Viandes rouges, côtes de boeuf, magrets de canard, gibiers rôtis, gigots de chevreuil ou cuissots de cerf.

Servir à 18°C, 19°C.

À carafier 1 heure avant dégustation.

Cépages :

