



>



**Achat groupé 08 - -31euros !!! - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl
Rouge 100% Négrette AOC FRONTON
Baudare-Boujac-Cransac-Joliet-Laurou-Le Roc**

Fabricant : -

Modele : -

Achat groupé 08 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rouge 100% Négrette
AOC FRONTON Baudare-Boujac-Cransac-Joliet-Laurou-Le Roc
Château BAUDARE - Vin Rouge - Perle Noire

Cépage : 100% Négrette

« A déguster entre 15 et 16°C. Un rouge soyeux, aux reflets noir cacao. C'est un vin souple et gras, aux tanins doux et harmonieux. L'intensité aromatique du nez se retrouve en bouche sous des notes de cassis et de mûres persistantes, parfois avec des notes de violettes. Les saveurs veloutées de fruit noirs et d'épices tapissent le palais sans agressivité. Il accompagnera à merveille des plats régionaux du sud-ouest, cassoulets, magrets, confits, saucisse de Toulouse grillée, cous farcis. »



Château BOUJAC - Vin Rouge - Cuvée Kéline

Cépage : 100% Négrette

« Une cuvée passion, avec une robe d'un rouge profond. Le nez exprime les fruits mûrs, avec une note épicée. La bouche souple à l'attaque révèle de la rondeur et une bonne longueur. »

Château CRANSAC - Vin Rouge - N Résolument Négrette

Cépage : 100% Négrette

« Cette nouvelle cuvée met en exergue les qualités aromatiques du cépage unique qu'est la Négrette. Un nez à la fois gourmand et surprenant, un vin rond qui réveille les papilles. Vous retrouverez des arômes de fruits noirs très mûrs, de la violette typique au cépage, et un côté épicé surprenant. »

Château JOLIET - Vin Rouge - Cuvée Clin d'oeil

Cépage : 100% Négrette

« Doté d'une robe rouge cerise, des arômes de petits fruits rouges, de violette et de pivoine accompagnent une souplesse en bouche dont les notes sont réglissées et poivrées. Cette cuvée s'harmonise avec des mets cuisinés simplement (entrées chaudes, charcuteries, grillades, etc.) et accompagne des poissons en papillote, en sauce. Température de dégustation : chambré, 17°C, mais peut se boire rafraîchi, 14 - 15°C. »

Château LAUROU - Vin Rouge - Cuvée « Délit d'initiés ! »

Cépage : 100% Négrette

« La robe est pourpre sombre, modèle d'authenticité. Le nez, d'une grande fraîcheur, évoque immédiatement la violette, puis arrivent les fruits rouges et noirs bien mûrs. L'attaque est celle d'un vin gourmand, fraîche et aromatique. La bouche est à la fois volumineuse, douce et ronde. La finale est longue et réglissée. Servir de préférence entre 14 et 16° C. »



Créé le mercredi 22 novembre 2017

>

Domaine LE ROC - Vin Rouge - Cuvée LA FOLLE NOIRE D'AMBAT

Cépage : 100% Négrette

« Avec sa robe burlat et brillante, cette cuvée a un nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique accompagnée par des tannins très veloutés. Cette cuvée appelle à grignoter, à saucissonner et soutient remarquablement la conversation. »

CONDITIONNEMENT

6 cartons de 6 bouteilles de 75cl

TARIF

252 EUR au lieu de 283,80 EUR les 36 bouteilles panachées - Franco de port

Prix : €252.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le dimanche 17 juillet 2011