



>



## 001 - Achat panaché 95 - 6 bouteilles 100% Négrette

Fabricant : -

Modele : -

Achat panaché 95 - 6 bouteilles 75cl Rouge 100% Négrette AOC FRONTON SaintLouis-Laurou-Lescure-Viguerie de Beulaygue-Joliet-Le Roc  
Château SAINT LOUIS - Vin Rouge - Cuvée "Naturellement Négrette"

Cépage : 100% Négrette

« Couleur grenat, éclatante, reflets framboise. Au nez, harmonieux, subtil, arômes de fleurs, légers arômes de violette, légers arômes de menthe, légers arômes de cassis, subtils arômes de cerise griotte, arômes de mûre, arômes de poivre noir, subtils arômes de cacao. En bouche: Harmonieuse, légère, acidulée, légères notes de caramel au beurre salé, souple, légèrement minérale, bonne intensité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer à partir de 2014 »

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.

Domaine de LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « A l'avenir ... »

Cépage : 100% Négrette

« Un nez riche et complexe : Les arômes de violette, les épices, le fruit croquant...En bouche on aura de la complexité des arômes de fruit rouge mûr.

La température de service est selon vos goûts, un peu fraîche 14 ° C à 18 °C»

Château VIGUERIE DE BEULAYGUE - Vin Rouge - Cuvée La Négrette

Cépage : 100% Négrette

« Vin puissant aux arômes de fruits rouge et noirs.

Bouche complète, ronde avec des tanins soyeux, une bonne persistance aromatique.»

Château JOLIET - Vin Rouge - Négrette

Cépage : 100% Négrette

« Cette cuvée 100% Négrette est une sélection de nos meilleures parcelles et se traduit par deux mots : Élégance et Raffinement. Ce vin au bouquet aromatique complexe s'apprécie dans sa première année. 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. »



Créé le mardi 22 mai 2018

>

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

1 carton de 6 bouteilles de 75cl

**Prix : ~~€53.50~~**

**Prix Special : €42.80**

*Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 06 mars 2015*