



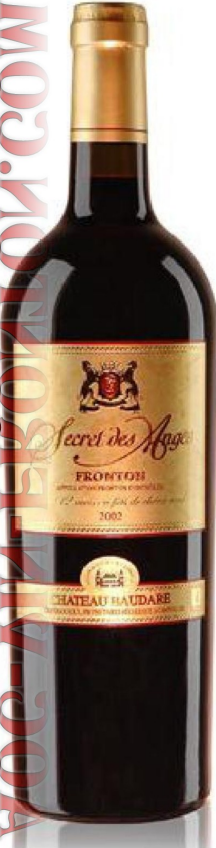
Créé le vendredi 17 novembre 2017

>



>

AOC-VIN-FRONTON.COM
AOC-VIN-FRONTON.COM



6 bouteilles 75cl - Château BAUDARE - Vin Rouge - Secret des Anges 2014

Fabricant : Château BAUDARE

Modele : -

Château BAUDARE
Château BAUDARE - Vin Rouge - Secret des Anges 2014
APPELLATION
AOC FRONTON
CEPAGES
Négrette : 40%
Syrah : 40%
Cot : 20%

TERROIR

Le secret des anges vous fera découvrir un Fronton comme vous en connaissez peu, tout en finesse et complexité aromatique donnée par une Négrette, cueillie à parfaite maturité sur un terroir de graves.

Les raisins sont issus des meilleures parcelles de l'exploitation, dont nous contrôlons les rendements pour ne pas dépasser 35hl/hectares.

VINIFICATION

La vinification reste traditionnelle, en petite cuve, avec des pigeages quotidiens en fermentation. La fermentation malolactique sera effectuée en barrique neuve. Le vin sera filtré une seule fois avant la mise en bouteille afin de préserver son potentiel. Comme tout vin de garde, il peut présenter un léger dépôt naturel.

DEGUSTATION

La couleur est rouge profond, aux reflets sombres et violacés faisant apparaître des notes grenat. Les arômes au nez rappellent des notes de cassis, de mûres et de fruits noirs apportées par la Négrette mêlées à des notes finement grillées et épicées. La bouche est puissante, ronde et réglissée, les arômes complexes de fruits rouges noirs. Les tanins sont soyeux et fondus grâce à la durée de l'élevage.

A ouvrir 5 ou 6 heures avant de carafier de préférence.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin ravira les connaisseurs et les cuisiniers qui pourront l'apprécier sur une bécasse, un gibier truffé, un canard aux cèpes, un lièvre en civet ou encore un fricassé d'agneau aux olives.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €71.40

Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le mardi 14 février 2017