



Créé le lundi 21 janvier 2019

>



>



6 bouteilles Château SAINT LOUIS - Vin Rouge - Cuvée "Naturellement Négrette" 2016 BIO

Fabricant : Château SAINT LOUIS

Modele : Négrette2012

Château SAINT LOUIS - Vin Rouge - Cuvée "Naturellement Négrette"
2016 BIO AOP FRONTON
2012: Médaille d'Or aux concours de « Saveurs et Senteurs » de Fronton 2014

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 100%

TERROIR

Superficie : 54 ha (dont vignoble : 27hectares)

Age des vignes : 35 ans, en moyenne.

Boulbène et sablo limoneux en surface et argilo-non calcaire en profondeur.

VINIFICATION

Culture biologique - Ecocert

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy,

Fermentation thermo-régulée, Pressurage.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy.

Alcool : 12,5%

DEGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, éclatante, reflets framboise.

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.

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

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera avec succès les viandes rouges et viandes blanches grillées, les spécialités asiatiques, les fromages de vache et les poissons.

PALMARES et REVUE DE PRESSE :

Médaille d'Or aux concours de « Saveurs et Senteurs » de Fronton 2014

CONDITIONNEMENT

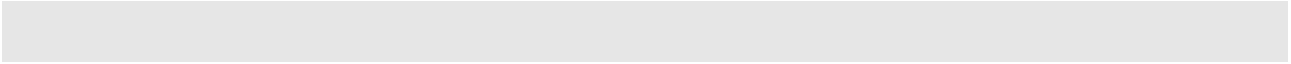
Bouteille Bordelaise - carton de 6 bouteilles de 75cl

Prix : €54.00



Créé le lundi 21 janvier 2019

>



Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 15 janvier 2018