

Château l'Amiral "l'Escale de l'Amiral" IGP Oc Rouge 2018

9,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache

Profil: Fruité

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Un pur Grenache, à nu, sans artifices."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Grenache

Élevage

Cuve

Vinification

Le Grenache est récolté la nuit, et vinifié à froid afin de préserver le meilleur des arômes très fruités de ce cépage.

Agriculture Biologique

En conversion

Palmares

Histoire de la Cuvée

En référence au nom du domaine.

Accords Mets & Vins

A savourer entre amis autour d'une grillade, une viande blanche, une volaille, de la charcuterie ou une salade accompagnée de fromage.

Dégustation

Ce vin à la robe rouge cerise et aux reflets rubis vous surprend par un nez très fruité où domine la framboise. Ses tanins discrets fondent en bouche laissant place à une explosion de saveurs.

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

5-6 ans