

C / Grande cuvée

COMPLEXE, CHALEUREUX



Forte couleur, presque noire, avec une légère nuance d'évolution. Au nez, une dominante d'épices et de réglisse, relevée par une pointe de notes toastées, révélant une belle complexité aromatique. Impression d'onctuosité confirmée en bouche avec une trame tannique charnue et voluptueuse se caractérisant par une saveur de griottes et de figues. Ensemble chaleureux, équilibré et subtilement acidulé.

Élevage en barriques neuves de chêne français aux grains fins.

LE MOMENT ?

Magret de canard en portefeuille, filet de chevreuil sauce grand veneur, sur une belle table du dimanche ou d'un jour de fête.