

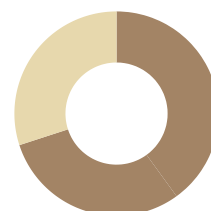
## CUVÉE COLBERT 2021

AOP Languedoc Grés de Montpellier



COULEUR :  
ROUGE

ALCOOL : 14%



Syrah 80%  
Grenache 15%  
Mourvèdre 5%

**OEIL** : Robe rubis profond.

**NEZ** : Intense, profond, arômes boisés, de fruits noirs, de vanille, d'épices et de cerises kirsch.

**BOUCHE** : Élégante, complexe et structurée. Les arômes intenses de fruits noirs confiturés se mêlent à de subtils arômes de prune, de cacao et de sous-bois. Notes de réglisse et de vanille en fin de bouche. Tanins souples, bonne longueur en bouche.



ELEVAGE EN BARRIQUE  
12 MOIS



CONSOMMATION

Entre 16° et 18°

A consommer dans les 10 ans suivant l'achat



ACCORDS METS ET VINS

Filet de bœuf, Gibiers, Fromages à pâte persillée, Daube, Viandes rouges en sauce aux cèpes, Chocolat noir.

