

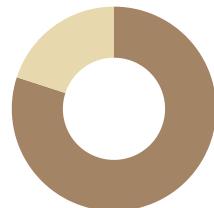
CUVÉE COLBERT

AOP Languedoc La Méjanelle



COULEUR :
ROUGE

ALCOOL : 14%



Syrah 80%
Mourvèdre 20%

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.

