

CARTE NOIRE

Côtes de Provence – AOP

Rouge 2019

La Gamme « Carte Noire » est unique et se découvre seulement en rouge. Vieillit en fût de chêne durant 12 mois, ce vin sera apprécié par les fins gourmets.

DEGUSTATION

Belle robe grenat intense.

Nez expressif et complexe de fruits noirs frais (mûre, fraise des bois) avec des notes boisées de cèdre et des arômes plus épicés de noix de muscade.

A l'agitation apparaissent des notes d'amandes grillées et de cacao.

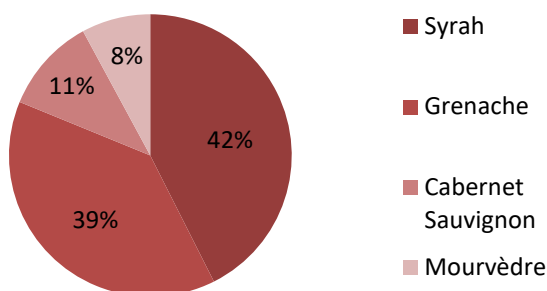
Attaque souple, se poursuivant sur une bouche dotée d'une belle structure tannique.

Finale gourmande, sur de fines notes boisées.

Potentiel de garde de 10 ans

Apogée de dégustation de 3 à 6 ans

CEPAGES



ACCORDS METS ET VIN

Gibier, côte de bœuf, entrecôte, coq au vin, canard, fromage de vache (affiné)



DOMAINE DE
La Cyscle