

CARTE NOIRE

Côtes de Provence – AOP

Rouge 2022

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

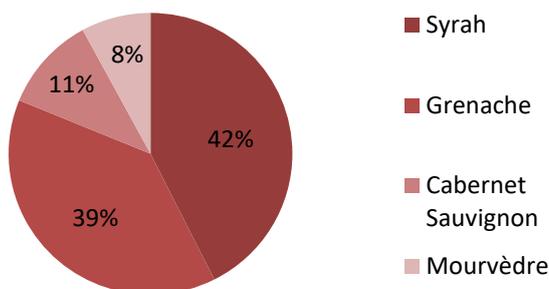
DEGUSTATION

Belle robe grenat profonde, premier nez de fruits murs, pruneaux, myrte et notes de tabac brun, puis apparaissent des nuances de cacao et de torréfaction.

L'attaque en bouche est souple puis belle ampleur avec ses tannins soyeux qui tapissent bien l'ensemble du palais. Finale d'une grande persistance sur des arômes de pain d'épices et de réglisse.

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)

