

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 rubis d'une intense brillance, ce vin dévoile un nez élégant et complexe, mêlant harmonieusement des arômes de fruits noirs mûrs, tels que la myrtille, avec des touches boisées vanillées, de cacao et de moka.

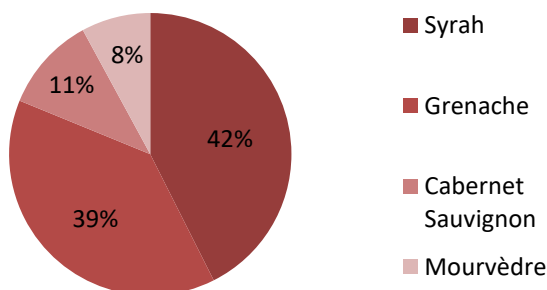
La bouche est d'une grande douceur, soutenue par des tanins bien fondus qui enveloppent délicatement le palais sans agressivité.

La finale, longue et raffinée, se distingue par des notes légèrement empyreumatiques, laissant une empreinte subtilement élégante.

Un vin d'exception, prêt à être dégusté dès maintenant, mais prometteur d'une belle évolution qui comblera les amateurs au fil des années.

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 Gyscle



FOR ENGLISH

