

DOMAINE DE SALISQUET

AOP BUZET 2013

Producteur : Famille Chassenard
Appellation : AOP Buzet
Age des vignes : 30 ans
Cépage : Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon

VINIFICATION

Traditionnelle avec cuvaison de 10 à 12 jours.
Fermentation à température contrôlée pour garder les arômes fruités. Elevage en cuve de 6 mois.

DEGUSTATION

Le premier nez est sur du fruit rouge frais, un peu corsé, cassis, très profond, légèrement mentholé, suivi de mûre, avec des notes épicées.

En bouche, l'attaque est sur le fruit velouté, très mûr, avec en fin de bouche des tanins présents mais déjà souples, le fruit concentré qui revient, et laisse une fin de bouche agréable, sur le côté fruit noir et réglisse.

La mâche est onctueuse, puis on a les tanins, avec une présence assez affirmée, et sans côté asséchant. La rétro-olfaction est sur la framboise, avec le léger côté mentholé qui revient en fin. La persistance est très agréable, sur un fruit noir velouté

CONSEIL

A servir entre 16 et 18°C max.

S'accorde à merveille avec les grillades, les viandes puissantes, bœuf, chevreuil mais aussi plats asiatiques relevés.

A consommer dans les 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Ecova Evolution Bordeaux verte

Bouchon : Synthétique 42 x 24

REMARQUES



12,5% alc./vol.

750ml

contient sulfites

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec
modération.*

