

Domaine De La Mongestine

M

Coteaux d'Aix-en-Provence - Rouge 2016

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée :	M
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet Sauvignon (20%) / Grenache (40%) / Syrah (40%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Robe rouge profonde presque noire annonçant un nez dominé par la Syrah. Petits fruits noirs et épices viennent se mêler à une bouche harmonieuse et soyeuse. Très bel équilibre apportant de l'élégance à cette cuvée de bonne garde.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Remontage.

Elevage en barrique, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, profonde, reflets grenat.

NEZ : Généreux, intense, subtils arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits noirs, arômes d'épices, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, dense, généreuses notes de fruits noirs, notes d'épices, notes de sous-bois, tanins soyeux, souple, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 17°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Coq au vin, Fromages de caractère, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

