



Château Cluzeau

L'EMPYREE

Côtes de Bergerac - Rouge 2014

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes de Bergerac
Cuvée :	L'EMPYREE
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet Sauvignon (50%) / Merlot (50%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Vin puissant, aux arômes de fruits rouges mûrs, au boisé épicé bien maîtrisé, les tanins bien présents, à la texture charnue assurent à cette cuvée un solide potentiel de garde. Il sera à son aise avec tous les plats de caractère.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Bâtonnage régulier, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en fût de chêne neuf, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets grenat.

NEZ : Complexe, arômes de cassis, arômes de cacao, arômes de tabac, arômes de bois.

BOUCHE : Raffinée, puissante, mûre, notes de fruits noirs, notes de réglisse, notes de tabac, tanins élégants, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 22°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Fromages, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

