

MONDEUSE BIO 2015

MICRO CUVÉE d'EXCEPTION

Cépage: 100 % Mondeuse Noire

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé à la Main à maturité, trié et éraflé.

Ce vin contient un taux très élevé d'antioxydants o-procyanidines.

Dégustation:

La robe rouge grenat avec de magnifiques reflets cerise est brillante et dense.

Le nez dévoile une belle intensité autour des fruits rouges et noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis. Une palette aromatique à la fois gourmande et homogène.

L'attaque en bouche se révèle agréable et intense. La matière est riche et structurée avec une belle texture. La finale est suave et grasse avec des tannins puissants et équilibrés.

Accords gourmands

Pigeon juste rôti avec une garniture du moment

Soupe de fraises au poivre noir du Penja

