

Confidentiel, rouge 2016

AOC Côtes du Marmandais, Sud Ouest, France

Notes de dégustation

D'une robe rubis profond, ce vin possède un nez mariant les fruits noirs aux parfums de

café torréfié et de pain grillé, révélateur d'un élevage en fûts de chêne. La bouche, ronde et élégante, est soutenue par des tanins soyeux et puissants. Ce millésime possède un joli potentiel de garde.

Situation et terroir

Situés sur les côteaux dominants des deux rives de la Garonne, les vignobles de la Cave du Marmandais s'étendent sur 27 communes qui produisent des vins d'AOC depuis 1990. Terroir Argilo calcaire.

Cépages

50% Merlot, 20% Malbec, 15% Abouriou, 15% Cabernet franc.

Elevage

Vieilli en fûts de chêne dont 50% dans des jeunes fûts.

Accords et service

Pièce de boeuf grillée, viande en sauce. A servir entre 16°C et 18°C.

Safra 2015. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.