



# Domaine Champs Blancs ROUGE Cuvée Tradition 2012

## Tradition

Sans indication géo. - Rouge 2012

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Sans indication géo.
<b>Cuvée :</b>	Tradition
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2012
<b>Cépages :</b>	Carignan (34%) / Syrah (33%) / Cabernet (33%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Ce vin cerise noire présente des arômes de fruit à l'alcool et notamment de cerise confites et plus discrètement de mûre. Il est rond, charnu avec beaucoup de caractères et des tanins puissants, tout en finesse. Il présente une structure équilibrée.



### ELABORATION

Culture conventionnelle.  
Egrappage total, Fermentation thermo-régulée.  
Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur cerise, intense, reflets rouges.  
**NEZ :** Boisé, fruité, subtils arômes de fleurs, légers arômes de cerise kirchée, subtils arômes de mûre, subtils arômes de cannelle, légers arômes de vanille, généreux arômes de bois.  
**BOUCHE :** Croquante, riche, veloutée, subtiles notes de figue, généreuses notes de fruits noirs, subtiles notes de mûre, généreuses notes de vanille, tanins élégants, tanins ronds, tanins mûrs, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 18° et 22°  
**GARDE :** A consommer entre 2012 et 2017



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges grillées, Viandes blanches en sauce, Volailles, Cuisine italienne, Fromages à pâte molle

Powered by **Plugwine**

