



Chateau Labastide Orliac

Brulhois - Rouge 2012

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Brulhois
Cuvée :	
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Cabernet franc (40%) / Merlot (40%) / Tannat (20%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Vin radieux, noté par Jean michel Delluc Sommelier du Ritz, comme complexe, épice, fruité, tannique mais sans trop.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Cuves en ciment brut. Filtration légère, Bouchon technique en liège, Elevage en cuve Ciment.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets noirs.

NEZ : Aromatique, harmonieux, légers arômes de tabac blond, arômes de cerise burlat, arômes de fruits noirs, arômes de poivre noir, arômes de réglisse, arômes de vanille.

BOUCHE : Harmonieuse, riche, soyeuse, notes de fruits noirs, notes de poivre noir, notes de vanille, tanins denses, tanins ronds, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 20°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Entrecôte grillée, Côte d'agneau, Chevreuil , Poule au pot, Tajine d'agneau



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2012 : 16/20, 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

