



DOMAINE DE LA PERTUADE

Domaine De La Pertuade AOP

Côtes de Provence Rouge 2015

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Côtes de Provence
Cuvée :	Domaine de la Pertuade AOP
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Grenache (90%) / Mourvèdre (3%) / Syrah (7%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Belle robe violine éclatante ,nez de fruits mûrs et note de cacao.Bonne structure enveloppante aux tanins mûrs , tapissant bien le palais .Belle longueur finissant sur des notes de griottes et de café. A découvrir et à laisser mûrir plusieurs saisons



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles botrytisées.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets cerise.

NEZ : Fruité, persistant, arômes de cassis, arômes de cerise griotte, arômes de mûre, arômes de réglisse.

BOUCHE : Complexe, intense, notes de cerise, notes de mûre, notes de réglisse, tanins élégants, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 20°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges en sauce, Viandes blanches, Daube de sanglier, Fromages de vache, Desserts au chocolat



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2015 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

