



Domaine De Beyssac

L'Initial

Côtes du Marmandais - Rouge 2013

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes du Marmandais
Cuvée :	L'Initial
Couleur :	Rouge
Millésime :	2013
Cépages :	Abouriou (11%) / Cabernet franc (16%) / Merlot (73%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

L'Initial est un vin typique du Sud-Ouest, tout en générosité, gourmandise et fruité. Le millésime 2013 séduit par ses arômes intenses de fruits noirs et sa finale fraîche.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Erafage.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets rubis.

NEZ : Fruité, généreux, généreux arômes de cerise burlat, intenses arômes de fruits noirs, légers arômes d'épices.

BOUCHE : Complexe, intense, dense, intenses notes de fruits compotés, généreuses notes de pruneau, légères notes d'épices, tanins fondus, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges, Côte d'agneau, Viandes blanches grillées, Confit de Canard



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2014 : 14/20

Le guide Hachette des vins 2016 : Vin cité

Powered by Plugwine

