



Carte d'or, 2018, A.O.P Madiran, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Sud Ouest**

Appellation : **A.O.P Madiran**

Cépages : **Tannat - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

14°-16°

Robe

La robe profonde dévoile déjà la générosité du vin.

Nez

Le nez est élégant, rappelle la mûre et le tabac blond, arômes typiques de l'assemblage noble du Tannat et des Cabernets pyrénéens récoltés à juste maturité.

Bouche

La bouche présente la richesse des vins de Madiran, en laissant une grande place à la fraîcheur et à l'équilibre.

Accords mets-vins

Barbecue, Volaille, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Carte d'or

Situé en plein cœur de l'AOC Madiran / Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Son vignoble remonte à 1737 lorsque Dombidau de Crouseilles racheta au Seigneur de Sadirac une seigneurie composée de l'actuel vignoble du Château de Crouseilles. Crouseilles et son vignoble sur les Pyrénées sont aujourd'hui un haut lieu des vins du Sud-Ouest.