



Trouble, 2023, Vin de France, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **VSIG**

Appellation : **Vin de France**

Cépages : **pas de cépages**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

14°-16°

Robe

Sa robe légèrement trouble, d'un rouge cerise, intrigue dès le premier regard.

Nez

Au nez, il dévoile un caractère aromatique intense, évoquant les fruits frais dominés par les petits fruits rouges, cassis, mûre et framboises.

Bouche

En bouche, ce vin révèle un palais d'une douceur veloutée, semblable à un nectar. Les saveurs fruitées s'intensifient, offrant une palette gustative riche et complexe. La douceur des fruits est équilibrée par une acidité subtile qui apporte fraîcheur et vivacité.

Accords mets-vins

Fromage, Charcuterie

