

Château Duclos

AOC Côtes de Duras - 2020 - **ROUGE**

LE VIN

CÉPAGES: Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels

DÉGUSTATION

Nez dominé par des épices douces et des notes mentholées.
La bouche est charnue, souple avec un profil boisé dominant.
Les tannins sont fermes.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Fromages, Viandes rouges grillées ou rôties

