

Les Catherineaux

AOP Saint-Émilion grand cru - 2022 -
ROUGE

PRÉSENTATION

Ce Grand Cru de Saint-Émilion, façonné avec minutie et savoir-faire, témoigne de la richesse de ce terroir unique. Les vignobles, perchés sur des plateaux et des coteaux bien exposés, ont bénéficié d'un ensoleillement généreux qui a favorisé une maturation parfaite des baies de Merlot et de Cabernet Franc, cépages rois de l'appellation. Le résultat est un vin qui exprime à la fois la puissance et l'élégance, avec des tannins soyeux et une structure prometteuse, qui se bonifiera avec le temps.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 75%, Cabernet franc 25%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle avec élevage en barrique.

TENEUR EN ALCOOL: 14,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur profonde, très intense.

Le nez se distingue par ses notes de fruits noirs soutenues par une légère touche boisée.

La bouche est structurée. Du fruit, des notes épicées et des tanins riches et soyeux.

Ce millésime, doté d'une personnalité affirmée et d'un potentiel de garde significatif, s'inscrit d'ores et déjà comme un incontournable pour les amateurs de vins à la recherche de finesse et de complexité.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16-17°C

ACCORDS GOURMANDS: Ce vin se marie à merveille avec un agneau rôti, un assortiment de fromages à pâte dure ou un risotto aux champignons infusé à la truffe.

