

Courtieu

AOP Bordeaux - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

La gamme Courtieu offre une sélection raffinée de vins bordelais de qualité. Célébrant la richesse et la tradition viticole de la région, ces vins allient avec élégance le savoir-faire ancestral de la vinification à des techniques modernes de production. Chaque bouteille incarne l'essence même des terroirs bordelais, en capturant les nuances subtiles du climat, du sol et du cépage. Elaborés selon les exigences rigoureuses du Casher, ces vins authentiques sont produits dans le respect des règles religieuses juives, garantissant ainsi leur conformité aux normes les plus strictes. Courtieu promet une expérience gustative unique, révélant la passion et le dévouement des vignerons à travers chaque gorgée.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 47%, Malbec 31%, Cabernet franc 11%, Cabernet sauvignon 11%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Couleur rubis profonde.

Arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, prune, cassis), tabac, cèdre, terre humide et épices douces, avec un soupçon de vanille et de pain grillé.

Saveurs de fruits mûrs, chocolat noir et café, bien équilibré, avec une acidité fraîche.

Finale longue et persistante, avec des notes de fruits noirs et d'épices.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 17°C.

ACCORDS GOURMANDS: Idéal en accompagnement d'une poêlée de champignons sauvages et de légumes de saison ou de côtelettes d'agneau grillées avec une sauce à la menthe.

