

D Comme Duss

AOP Côtes de Duras - 2021 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Au milieu d'une soirée enneigée, naît l'idée de la cuvée "D comme Duss", un Côtes de Duras rouge taillé pour les épicuriens en doudoune. Imaginez dévaler les pistes avec la même passion que celle avec laquelle ce vin révèle ses arômes de fruits noirs et d'épices, un mariage aussi audacieux qu'une descente en ski avec une fondue au fromage dans chaque main. À la dégustation, c'est l'équilibre parfait entre la puissance d'une chute mémorable et la délicatesse d'un tapis de neige fraîche. Idéal avec un cassoulet qui réchauffe les cœurs ou un plateau de fromages aussi affiné que vos compétences en slalom. "D comme Duss" : parce que l'après-ski mérite aussi son moment de gloire !

LE VIN

CÉPAGES: Merlot

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels

DÉGUSTATION

Couleur intense et très profonde sur des teintes grenat sombre.

Le nez révèle à l'agitation de parfums plaisants de fruits rouges et d'épices.

La bouche se montre généreuse et chaleureuse, bâtie sur des tanins soyeux enrobés.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Magret de Canard aux Cerises, Entrecôte Grillée aux Herbes de Provence ou encore un Plateau de Fromages Affinés.

