



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Pic Saint Loup Cuvée Perle 2018 Château Boisset



Présentation du vin

Cette cuvée rend hommage à mon arrière-grand-mère, Jeanne, avec qui j'ai beaucoup de souvenirs. C'est elle qui m'a enseigné l'amour de la terre et toutes les valeurs qui y sont rattachées. Elle était pour ceux qui la connaissaient peu, rude et sauvage, mais elle renfermait un véritable trésor pour celui qui se donnait la peine de la découvrir... Une Perle...

Assemblage

Cuvée issu d'un harmonieux assemblage de 50% Syrah - 30% Grenache - 20% Mourvèdre en macération carbonique

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	14,50 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Magrets de canards aux fruits rouges, lapin rôti à la moutarde, chevreau à la broche, fromages ...

Température conseillée

Il est recommandé de servir cette belle cuvée entre 16° et 17°.

Conseil de garde

Nous la conserverons entre 3 et 7 année suivant la récolte



Apparence

Une robe de couleur rouge aux reflets grenat



Nez

Un nez complexe sur notes de fruits et d'épices douces



Bouche

La bouche est fraîche et fruitée, construite sur des tanins fruités et soyeux. La finale est longue, bien enrobée et douce.