



## Côtes Noires Réserve

<b>Appellation :</b>	A.O.P. Minervois
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Grenache (50%) / Syrah (50%)
<b>Alcool :</b>	14%
<b>Terroir :</b>	Schistes, Sablon et Argilocalcaire



**PRIX US**

Une superbe cuvée pour vos occasions mémorables. A la fois complexe et équilibré, ce vin procure un plaisir harmonieux où la douceur des fruits rouges très mûrs se marie à merveille avec des tanins soyeux et bien dosés; une belle rondeur relativement puissante qui saura vous faire rêver ou peut être remonter le temps.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques avec eraflage. Fermentation en cuve béton avec léger remontages. Puis pressurage. Elevage en cuve inox.

Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

ŒIL : Robe d'un beau rouge grenat soutenu.

NEZ : Boisé, élégant, marqué par des notes de cassis et de sous bois, puis des notes épicées, pour finir sur une touche mentholée.

BOUCHE : Ample et équilibrée. Un vin très rond à l'harmonie réussie sur des notes complexes de pruneaux et de sous bois; les tanins sont soyeux et veloutés. En finale, de subtiles notes de fruits rouges et noirs viennent bien prolonger la bouche.



### SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 10/12 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Côte de boeuf grillée aux cèpes ou girolles, Volaille rôtie farcie aux morilles, Tajine de poulet, Fondant au chocolat