CHÂTEAU
LA VILLATADE

Côtes Noires

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Appellation :	A.O.P. Minervois
Millésime :	2016
Couleur :	Rouge
Alcool :	14%
Cépages :	Grenache (50%) / Syrah (50%)
Terroir :	Sable et Argilocalcaire

Cette cuvée issue d'une sélection de Syrah et de Grenache, cépages parfaitement adaptés au terroir des Côtes Noires, développe d'intenses arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes épicées, pour finir sur une touche légèrement mentholée. Plein en bouche, c'est un vin dense, rond, fruité et équilibré.

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques avec eraflage. Fermentation en cuve béton avec remontage, puis pressurage. Elevage en cuve inox.

Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

ŒIL : Robe d'un rouge rubis éclatant, teintée de reflets pourpres

NEZ : Intense, généreux arômes de fruits noirs, arômes de mûre, arômes d'épices. Un bouquet envoûtant de fruits rouges et de notes florales, équilibré.

BOUCHE : Vive et intense; Arômes explosifs et tannins veloutés sur des notes de cassis et de pruneau, de la puissance et de la structure et à nouveau une note herbacée en fin de 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 : Magret grillé, cassoulet, agneau ou gibier en sauce (tajine, civet, curry...), spécialités asiatiques épicées, fromages affinés

Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France
Tel +33 468775751 - email : **wine@villatade.com**