



Château Mouresse

Vins de Provence

Rouge Classic 2022 AOC Côtes de Provence

Mis en bouteille au château

Cépages : 50 % Cabernet-Sauvignon, 50 % Syrah

Macération pré fermentaire à froid pendant 7 jours.
Élevage en vieux fûts de 11 mois afin d'apporter de la rondeur et d'harmoniser la structure du vin avec ses arômes.

Notes de dégustation

Robe : Couleur rouge rubis aux reflets roses.

Arômes : Le classic s'ouvre sur un bouquet complexe de fruits rouge, de garrigue, de vanille et d'épices avec une pointe végétale.

D'accroche savoureuse, il fait preuve de rondeur avec des tannins bien fondus qui laissent toute la place aux saveurs de cerise en finale.

Souple et élégant, à qui veut l'apprécier dans toute sa simplicité.

Harmonie Mets-Vins

Une bouteille complice de vos grillades et viandes en sauce.

Température de service : 13 à 15°C

Capacité de garde : Un à deux ans

