

DOMAINE JEAN-CHRISTOPHE COUBRIS

Cuvée La Moulinette - 2020

ENCÉPAGEMENT

95% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon

NATURE DU TERROIR

Sols argilo-calcaires et sols argilo-graveleux. Culture raisonnée.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec sélection par tri densimétrique pour une qualité optimale du raisin. Vinification traditionnelle. Fermentation en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : belle robe violine, intense avec de beaux reflets noirs.

Nez : éclatant de fruits rouges avec des notes de violette et de réglisse.

Bouche : aromatique avec des notes de fruits et des tanins ronds.

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : entre 14 et 18°

Accords mets et vins : bavette à l'échalote, entrecôte grillée, bécasse, gibiers à plume, bœuf bourguignon.

CONDITIONNEMENT

Coffret carton de 6 bouteilles de 75 cl avec 6 différentes étiquettes



VIN DE FRANCE

