

Château Tour Saint Honoré

Cuvée G 2009



- Cépages :

100 % Grenache

- Vinification :

Ramassée à la main est légèrement sur mûrie pour apporter plus de richesse.

Elle est ensuite passerillée. Macération pelliculaire courte.

Vinifié et élevé pendant 24 mois en fûts de chêne, non muté à l'alcool :

Arrêt de fermentation naturel.

- Commentaires de Dégustation :

Robe grenat profond, le nez dévoile des arômes gourmands de cerises noires Kirschées et de réglisse agrémenté de senteurs de sous-bois.

Dense et douce à la fois la bouche dévoile de jolies notes de cacao.

- Alliance Mets & Vin :

« Se sert frais, 10°C à 12°C sur un moelleux au chocolat, des toasts de tapenade, un joli fromage à pâte persillée... »

CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ