

Château Tour Saint Honoré

Cuvée TSH Rouge 2022



AOP
Côtes de Provence

- Cépages :
40 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

- Vinification :
La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées bien Mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison longue d'un mois à des températures de 25 à 27 °C

- Commentaires de Dégustation :
Robe légère aux reflets violines, notes d'épices et fruits rouge croquants. La bouche est sur le fruit et la fraîcheur avec des tanins présent.

- Alliance Mets & Vin :
"Se sert chambré sur une viande grillée au barbecue, un rôti d'agneau ...".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORE