



VDT " VIN CUIT DE PROVENCE " MAS DE CADENET (50 CL) N.M.

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : Les cépages sont tenus secrets par le domaine.

Note de dégustation :

Une belle couleur orange ambrée soutenue. Le nez est riche et complexe où se mélangent les arômes d'agrumes, d'abricots secs, de pruneaux, d'amande, de café ...

La bouche est ample avec un équilibre délicat entre sucre, alcool et vivacité; La finale est longue avec beaucoup de relief. On retrouve les arômes du nez avec note de fumé qui lui est spécifique en fin de bouche.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il est le compagnon de prédilection des 13 desserts de Noël en Provence, ainsi qu'avec des chocolats, des pâtisseries, des fromages bleus et même du foie gras pour les avant-gardistes.

Commentaires du sommelier :

Issu d'une recette séculaire, ce vin est élaboré d'une façon originale; lors des vendanges, le moût recueilli est cuit au feu de chêne dans un chaudron. Une fois le moût réduit, il est soutiré dans des fûts de chêne où on le laissera fermenter et vieillir plusieurs années



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

