CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2015 " CUVÉE DU LION " D. TOUR SAINT MICHEL



Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	75% Grenache, 20% Syrah et 5% de Mourvèdre et Cinsault

Note de dégustation :

La couleur est pourpre et soutenue. Nez gourmand et dominé par les fruits rouges compotés et les épices.
Ce vin charnu et puissant est parfaitement équilibré. Ses tanins sont très soyeux et la persistance aromatique très longue.

Température de service :	17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastonomique :	

Viande rouge (entrecôte de bœuf, agneau, gigue de biche, faon, râble de lièvre, sarcelle, ...). Fromages forts.

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Tour Saint Michel, propriété familiale, existe depuis trois générations.Aujourd'hui, Mireille Porte gère le vignoble, vinifie et élève ses différentes cuvées. Par son approche féminine, les vins sont axés sur la finesse et la rondeur tout en gardant la typicité du Châteauneuf-du-Pape.

Puissance