



TOURAINES 2015 " L' ALLIANCE DES
GÉNÉRATIONS " CABERNET FRANC /
MALBEC D. JEAN-FRANÇOIS MERIEAU

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Touraine
Cépage(s) : 80% cabernet-franc, 20% côt. Vignes âgées de 30 à 50 ans.

Note de dégustation :

Sa robe incarnat à reflets tuiés révèle un vin au nez complexe de fruits composites et de prunes, ainsi que des notes tertiaires de sous-bois, d'humus et de cuir. En bouche, les tanins présents sont fins et l'équilibre est typique des vins du val de Loire, avec une belle fraîcheur en finale.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



A déguster sur des viandes rouges en sauce, des gibiers délicats (faon) ou un plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Elaborée par Jean-François et Jacky (fils et père) et Patricia (fille), cette cuvée de Touraine est élevée près de deux ans en barrique de bois de chêne. Ensuite le domaine la fait vieillir dans ses caves afin de vous offrir un millésime prêt à boire lors de sa commercialisation.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

