



" VIN'ATURE " BLAYE CÔTES DE  
BORDEAUX ROUGE 2019 CH. DES  
TOURTES (SANS SOUFRE AJOUTÉ)

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive droite  
Cépage(s) : 80% merlot, 15% malbec, 5% petit verdot

Note de dégustation :

Couleur pourpre intense. Le nez s'exprime telle une corbeille de fruits rouges frais. La bouche, toute en rondeur, séduit par ses tanins doux et fondus.



Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Pourquoi pas à l'apéritif, Vin'atures'accordera merveilleu-sément avec des viandes blanches, voir un rôti de veau ou de boeuf. Quelques fromages crémeux se marieront également très bien.

Commentaires du sommelier :

Dernier née au Château des Tourtes, cette cuvée " Vin'ature " s'affiche sans soufre ajouté. Le fruit est éclatant, la bouche ronde et juteuse à souhait. Une vraie gourmandise bordelaise !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

