



CORBIÈRES BOUTENAC " ATAL SIA "
2018 CH. OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 45% Carignan, 30% Grenache, 25% Mourvèdre



Note de dégustation :

Couleur pourpre très intense.

Nez très ouvert présentant d'élégantes notes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mures, prunes,...), des arômes d'épices (poivre,...), de torréfaction et de moka.

La bouche, riche et charnue, évolue sur ces arômes de fruits mûrs et conserve un parfait équilibre. Ce vin puissant mais doté d'une énorme élégance et d'un équilibre magistral est déjà très rond et possède beaucoup

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges grillées (Côte à l'os,...) du bœuf, des gibiers à poil (chevreuil,...) ou un magret canard aux épices.

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

