



MADIRAN 2017 CHÂTEAU ARRICAU BORDES / CAVE PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : tannat, cabernet sauvignon

Note de dégustation :

La robe du Château d'Arricau-Bordes d'un rouge profond à reflets mauves est mise en valeur par la délicatesse de la palette aromatique : les notes de fruits noirs (mûres, cassis) sont associées à des notes épicées (poivre noir, clou de giroflles). L'attaque en bouche est très soyeuse, souple et évolue vers un équilibre harmonieux et fondu. La sucrosité enrobe les tanins fins qui soulignent la finale longue et délicieuse de cette grande cuvée.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Magret de Canard, Chevreuil, Cassoulet

Commentaires du sommelier :

Le magnifique Château d'Arricau-Bordes avec sa vue imprenable sur les Pyrénées a contribué à écrire les lettres de noblesse de l'appellation Madiran. Son vignoble ancestral, aujourd'hui rénové, s'étend sur 12 parcelles (14 has), constituées en majorité de "Tannat". La main de 6 vignerons orfèvres permet à ce cépage de se sublimer sur sa terre natale.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

