



**MAROC ROUGE 2021 " PREMIÈRE DE
BACCARI " DOMAINE DE BACCARI
(70% CABERNET FRAN, 30% SYRAH)**

Pays : Maroc
Région :
Sous région :
Cépage(s) : 70% cabernet franc, 30% syrah



Note de dégustation :

Vin aux arômes de fruits noirs, épices poivrées et violette. Finesse des tanins et rondeur caractérisent cette cuvée où l'élégance du Cabernet Franc est rehaussée par la Syrah. Vin complexe, long en bouche, grâce à ses tanins riches et souples, Première de Baccari est un vin de garde mais s'exprimant admirablement bien dès ses premières années.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge plus ou moins corsée (Côte de bœuf aux herbes de Provence et poivre mignonnette, canette rôtie sauce jus de sureau,...).

Commentaires du sommelier :

contreforts du Moyen Atlas à 650m d'altitude. Il est planté sur des argiles fines et rouges et un sous-sol de calcaire tendre. L'alliance de ce sol singulier à un climat ensoleillé mais frais a donné naissance à un terroir propice à la production d'un vin à l'identité forte. Les vignes s'épanouissent dans un écrin d'oliviers et d'amandiers, favorisant ainsi la biodiversité. Le vignoble est conduit selon des méthodes d'agriculture intégrée, respectueuse de la terre, du végétal, de l'environnement et des hommes, visant à produire des vins marocains haut de gamme, au niveau des standards internationaux les plus élevés. Première de Baccari Rouge est le Grand Vin du domaine, élégant, raffiné et exclusif issu des plus vieilles vignes du domaine.



Puissance

www.la-cave-des-sommeliers.com

