



LANGUEDOC ST CHRISTOL ROUGE 2023 " VIEILLES VIGNES " DOMAINE GUINAND

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% Syrah, 20% merlot, 20% Carignan, 20% grenache
cultivées en bio

Note de dégustation :

La robe est rouge rubis, le nez intense exprime des arômes fruités rappelant la cerise, la prune et la fraise avec un soupçon d'épices. La bouche est moyennement corsée avec une structure au tannin légèrement présent et une jolie longueur fraîche et fruitée.



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



Viandes rosées et rouges (veau, agneau, bœuf).

Commentaires du sommelier :

Le terroir de Saint Christol, sur les hauteurs de Montpellier, produit un vin charnu mais très équilibré et rond. C'est le style de vin qui rassemble, fruité, souple et gourmand.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

