



CÔTES DU RHÔNE ROUGE " MOURVÈDRE " 2020 " ACTE 3 " DOMAINE DU PARC SAINT CHARLES

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 100 % Mourvèdre

Note de dégustation :

Vin de teinte grenat profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs, d'épices et de garrigues. La bouche possède une belle structure, une trame serrée et de beaux tanins. Ce vin incarne bien le style charpenté de la mourvèdre vinifié ici en monocépage, chose assez rare en soit. C'est un vin de repas qui se mariera parfaitement avec un plat gouteux de viande rouge.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 7 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes rouges grillées (bœuf), un magret de canard rosé ou des gibiers en saison

Commentaires du sommelier :

Ce domaine familial se situe à Montfrin dans le Gard, région la plus méridionale de l'appellation Côtes du Rhône. Le vignoble profite d'un ensoleillement exceptionnel et d'un sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés. Le cépage mourvèdre excelle sur ces terroirs solaires qui lui permette d'atteindre une pleine maturité des raisins. Les trois frères et sœurs propriétaires du domaine, Marie-Laure, Florent et Benoît, sont des passionnés de théâtre en plus de leur métier de vigneron. C'est tout naturellement qu'ils ont donné à leurs cuvées, des noms avec une connotation théâtrale. Ce vin de mourvèdre, c'est « L'acte 3 » du domaine. Vin rouge profond, charnu et intense.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

