



Pavs Italie Friuli Région :

Sous région :

Cépage(s): 100 % Merlot

## Note de déaustation :

Robe d'un beau rouge incarnat moyennement soutenu. Le premier nez dévoile des notes de cassis mûr, associées à quelques notes grillées. Le second nez est tout en finesse et dévoile de subtiles notes épicées (noix de muscade, clou de girofle). La bouche est ronde, riche, suave et contrastée par une belle acidée et des tanins encore présents qui équilibrent le tout.

Température de service : Entre 16 et 17 C° Potentiel de garde : 5 ans

Suggestion(s) gastonomique :

Chili con carne, cuisine Indienne épicée...

Commentaires du sommelier :



MAGNOLIA

Puissance













