



SAINT EMILION GRAND CRU 2022 CH. PRIEURÉ LA MARZELLE / BIO

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 80% Merlot, 15% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Vin de teinte grenat à reflets violines. Il exprime au nez de magnifiques notes fruitées telles que les framboises, les cerises et les mûres. L'élevage en barriques de 500 litres, parfaitement maîtrisé, apporte de la complexité à ce grand vin de Saint Emilion. Au palais, les tanins sont fins. Ils gagneront encore en soyeux après quelques années de vieillissement. L'équilibre est remarquable et le vin déjà savoureux.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge délicate (filet pur de bœuf, filet d'agneau, voir filet de biche...), magret de canard. Après vieillissement, fromages à la truffe

Commentaires du sommelier :

Le Château La Marzelle est admirablement situé sur une croupe de graves, voisine de Figeac et Cheval Blanc. Ce terroir permet d'élaborer un vin raffiné, noble et complexe. Prieuré est le second vin de la propriété. Une belle bouteille pour célébrer les grandes occasions. Le vin est certifié AB depuis le millésime 2020.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

