



VIN DE FRANCE ROUGE " BLACK GORILLA " 2025 D. GUINAND

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon



Note de dégustation :

Joli nez de fruits noirs (cassis, mûres) et pruneaux.
En bouche, belle onctuosité, avec des tanins lisses et une longue persistance aromatique, qui se prolonge sur des notes intenses de fruits noirs et quelques notes florales. On apprécie particulièrement son caractère juteux, généreux et intense.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Canard à la Pékinoise, viande cuite en mode civet ou mijotée, Carbonnade flamande.

Commentaires du sommelier :

Situé sur la commune de Saint-Christol (petit village entre la mer Méditerranée et les Cévennes) le domaine Guinand élabore avec Black Gorilla, une cuvée atypique, qui séduira les amateurs en quête d'originalité. Le Merlot récolté à maturité extrême apporte richesse, fruité et rondeur. Le Cabernet Sauvignon contribue à apporter une structure et une élégance qui lui son propre. L'ensemble est très réussi et offre, malgré sa puissance, énormément de finesse et d'équilibre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

