



BOUTENAC ROUGE " SOUFFLE DE LUNE " 2023 CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS / BIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% carignan noir, 30% syrah, 20% grenache noir,
10% mourvèdre

Note de dégustation :

Figure charismatique du monde viticole, Pierre Borie signe ici une cuvée de haute expression. La robe soutenue pourpre profonde laisse place à un nez expressif sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, compotés, et un souçon d'épices. En bouche, ce vin est riche, onctueux et parfaitement équilibré par la fraîcheur en finale.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge plus ou moins corsée (Côte de bœuf aux herbes de Provence et poivre mignonnette, canette rôtie sauce jus de sureau, gibiers sauces fruits rouges)..

Commentaires du sommelier :

Pierre Borie a toujours cru au potentiel du secteur de Boutenac, enclave des Corbières très favorable au cépage Carignan. Il élabore des cuvées d'une grande justesse, parfaitement équilibré et savoureuse



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

