



CROZES HERMITAGE ROUGE 2024 " CUVÉE MAT ' LO " D. DES SEPT CHEMINS / MR BUFFIÈRE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : Syrah 100%



Note de dégustation :

Couleur intense avec des reflets légèrement violacés. Nez très ouvert présentant d'élégantes notes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûres, prunes,...), des arômes d'épices (poivre,...) et de garrigues. La bouche, riche et charnue, évolue sur ces arômes de fruits mûrs et conserve un parfait équilibre. Ce vin souple et tendre est déjà très rond et possède beaucoup de longueur.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande rosée ou rouge (veau, agneau, boeuf), un plat parfumé d'épices et d'aromates; fromage à pâte molle.

Commentaires du sommelier :

Les frères Jérôme et Rémy Buffière ont repris le domaine familial en 2010. Ils proposent avec cette cuvée Mat'Lo, un Crozes tendre, souple et facile d'approche. Il charme par ses notes d'épices et de fruits.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

