

LES MONOCEPAGES

MALBEC : CAHORS 2022 DE COMBEL LA SERRE 12,5°



Sols argilo-calcaires. Altitude moyenne 350 m. Vendange manuelle. Vinification douce, élevage uniquement en cuves béton.

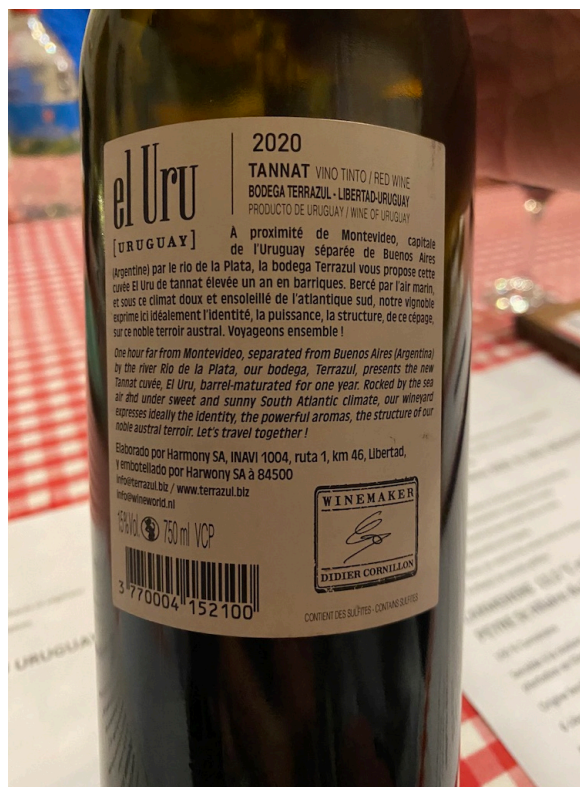
Couleur : pourpre soutenu. Aspect gras, coulant et paraît jeune.

Nez : fruits noirs croquants (mûre, cassis...), des notes légères de poivre et de girofle relèvent l'ensemble.

Bouche : attaque franche, souplesse, fluidité, légère astringence, tanin fin, peu d'amplitude.

Evoque les fruits noirs, légèrement épicé.

TANNAT : TERRAZUL EL URU URUGUAY 2020 15°



Cépage roi du sud-ouest de la France à Madiran en Béarn.
Ici provenance de l'Uruguay à côté de Montevideo, 30 hectares, sols argileux,
vinification en cuves inox puis en fûts de chêne.

Couleur : intense et profonde, robe noire.

Nez : peu marqué, fruits noirs, réglisse.

Bouche : volume harmonieux, rondeur, douceur, tanins fondus.

CARMENERE : CHATEAU LA PEYRE . GIRONDE. 2022 . 13,5° . LABEL BIO



Valorisation d'un cépage oublié qui préfère les terres chaudes (Chili).
Région de l'Entre-deux-Mers.
Elevé en grands fûts de chêne et petites amphores en terre cuite.

Couleur : rouge sombre.

Nez : Élégant, agréable, harmonieux. Fruits noirs, fleurs séchées, épices douces.

Bouche : suave, gourmand, fruité, souple, peu tannique.

MERLOT : CHATEAU BOURGNEUF APPELLATION POMEROL CONTROLEE 2020 15°



9 hectares situé sur un coteau axe Sud Est/ Nord Ouest.
Sols: argile pure, argilo-sableux, et graveleux.
Elevé en fût.

Couleur : rouge foncé , noire.

Nez : fruits mûrs, élégant, agréable, harmonieux, riche et aromatique.

Bouche : velours, dense, puissant, boisé, tanins fondus.
Vin de garde.

MALBEC 12,5° millésime 2022

Cépages 100 % malbec ou côté cépage de l'AOC CAHORS

largement cultivé en Argentine et au Chili

sensible à la coulure, maturité suffisante pour éviter les arômes trop herbacés et végétaux
fruits noirs de la cerise à la prune en passant par la mûre. Et touche d'épices

Mets et vin: grandes variétés de viandes grillées

TANNAT 15° C millésime 2020 EL URU URUGUAY Montevideo

Cépage 100 % tannat robe sombre et intense teneur en alcool élevée

cépage emblématique de MADIRAN (Irouleguy et Tursan)

origine langue d'oc tanat tan tanin tanné riche en tanin

la moitié de la production en Uruguay

Notes de mûres, de cassis et de cerises noires et épices

METS: Parilladas de viandes grillées

CARMENERE 13,5 °C millésime 2022 château LA PEYRE St Hilaire du bois

100 % Carménère

Sensible à la coulure, le réchauffement climatique réduit ce risque d'où le regain de plantation en Gironde

Origine bordelaise (rive gauche) et pas chilienne

6 cépages rouges autorisés en AOC BORDEAUX CS, CF, Merlot, Petit Verdot et malbec

Arômes: framboises, cerises acides et poivre vert

mets: en raison de son acidité élevée > sauces acides, faible teneur en tanin > poulet, roti de dinde, filet mignon

MERLOT 2020 15 °C CHATEAU BOURGNEUF POMEROL

le cépage rouge le plus planté au monde

9ha d'un seul tenant

famille VAYRON depuis 1840 8 générations