

CHÂTEAU MOURESSE

Rouge Classic 2020

Assemblage : Grenache 60 % – Syrah 40 %

12 mois en fûts de chêne.

Ce vin à la robe rubis, limpide et brillante, possède un nez intense, aux arômes de fruits rouges, tels que la fraise des bois et le cassis. On décèle également des notes épicés comme la cannelle. La bouche est légère avec des tannins fins, on y retrouve les arômes perçus au nez (fraise, groseille...), sur une fin de bouche vanillée.

Il s'agit d'un vin léger, à boire en apéritif ou accompagné d'un repas.

Accompagnement :

- Plateau de charcuterie, de fromage
- Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette
- Côte de bœuf Angus
- Poulet rôti au thym
- Paupiettes de veau farci aux morilles

