



Auguste

Rouge

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache.

La cuvée Auguste est un assemblage savant de Syrah et de Grenache. Ce vin, après une vinification traditionnelle en cuve a été élevé en fût de chêne français et en jarre de grès pendant 12.

Belle couleur rouge, aux profonds reflets sombres.

Nez de jeunes fruits rouges frais relevés d'une touche d'épice. Les arômes de mûre, de fraise se mêlent ainsi à une pointe de poivre rouge.

En bouche, l'attaque est souple, la puissance s'installe progressivement, la finale s'étire sur une note réglissée, fraîche, rappelant le zan.

Un vin à apprécier sur la fraîcheur de sa jeunesse ou à attendre pour laisser le bouquet de vieillissement s'installer...

Notre conseil : parfait sur des viandes en sauce, côte de bœuf, gigot d'agneau, gibiers et fromages. Servir autour de 17°C, supporte un peu de fraîcheur pour une consommation estivale.

Pour une oxygénation et ouverture plus rapide la mise en carafe est conseillée.

