



Auguste Rouge

Millésime : 2019

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache

Degré : 14.5%

La cuvée Auguste est un assemblage soigné 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 plusieurs mois.

Un fruité noir dans le premier nez ce fond dans un ensemble complexe soutenu par l'apparition des premières notes du bouquet de réduction, typique des vins de garde.

La bouche est très généreuse dès l'attaque, les tannins bien présents restent frais et donnent une tension bienvenue qui confèrent de la longueur à ce vin, enveloppant le palais dès la mise en bouche.

Notre conseil : Parfait sur des viandes en sauce, côté 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.

