

Auguste

Rouge

Millésime : 2020

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache

Degré : 14,5%

La couleur très soutenue, rouge intense presque noir

Le premier nez est très expressif. Intense. Il présente des notes de Moka et des fruits noirs (mûre, cerise burlat).

La bouche est généreuse, ample et charnue tout en ayant conservé une fraîcheur bienvenue. L'ensemble présente une grande longueur en bouche.

En finale, on retrouve des épices, du fruit bien mûrs, une note réglissée...le tout dans un ensemble ample et dense

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.

