



Château

Rouge

Millésime : 2022

Cépages : 70% Syrah, 30% Cabernet sauvignon.

Degré : 13.5%

Couleur rouge rubis, éclatante.

Au nez on trouve les notes caractéristiques des Syrah fraîches des terroirs du Château Lafoux : un fruit très noir, murs sous un soleil radieux, s'exprime intensément.

Relevé d'une touche d'épice rafraichissante, il est soutenu par des arômes délicats d'amandes grillées.

L'attaque en bouche est idéalement soutenue par les tanins que les températures fraîches des nuits d'été a Lafoux ont préservé jusqu'à la maturation complète des baies.

Ce tanin encore vigoureux donne immédiatement une impression vive et enrobée.

Un milieu de bouche plein et frais va persister jusqu'à donner à la finale une longueur à la fois gourmande et délicate.

Notre conseil : Excellent sur des viandes rouges, subtil équilibre sur des desserts cacao. Servir entre 16° et 18°C, supporte un peu de fraîcheur pour une consommation estivale.

