



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Saint Aubin

Cuvée Les Argilliers 2017

Domaine Roux Père & Fils

Présentation du vin

Vendanges

Récolte manuelle.

Vinification

Première fermentation en cuves inox pendant environ 15 jours. La seconde fermentation se déroule en barrique ainsi que l'élevage, pendant environ 12 mois (25% de bois neuf).

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Entrepositaire agréé - Cave Coopérative

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Pulpeux et solide, sa virilité requiert des viandes goûteuses comme le boeuf et le porc rôtis, les volailles caramélisées et laquées, les fromages bleus et même un foie gras sera parfaitement compensé par les tanins.



Apparence

Robe rouge, grenat et carminé.



Bouche

Palette très large de fruits: framboise, cassis, griottes, mûres rehaussées de notes d'épices, parfois de moka. La finale est soyeuse avec une fraîcheur très douce.