

Muid de grains

IGP Côtes Catalanes



95 % Mourvèdre • 5 % Syrah
Terroir argilo calcaire

Vendanges manuelles

Elevage de 18 mois en barriques puis 8 mois en bouteille



Commentaire de dégustation :

Une cuvée raffinée offrant une très belle souplesse au nez aromatique et aérien. La bouche est ample, veloutée aux tanins fondus laissant place à une finale persistante aux arômes de prunes.

L'élevage en barrique est totalement fondu.



Pavé de biche, sauce cacao et gelée de groseilles

Souris d'agneau aux pruneaux

Belles pièces de viandes grillées ou mijotées



DOMAINE
DE LA
MEUNERIE

----- Élégant • Racé

----- 14°

----- Garde : 11 ans