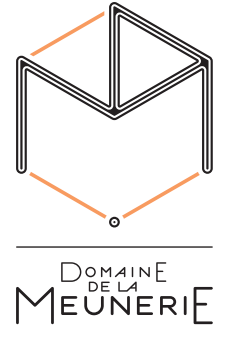


Caruso

Millésime : 2020

AOP (Appellation d'Origine Protégée) Côtes du Roussillon



Grenache noir 60% - Syrah 30% - Mourvèdre 10%

Caruso est un très beau vin. Ce millésime fait partie des plus beaux du Domaine de La Meunerie. C'est un vin élégant avec des tanins souples et facile à boire.



Mes conseils de dégustation :

Caruso s'accorde parfaitement avec des joues de porc aux oignons confits, un tajine d'agneau aux épices et abricots ou bien une volaille aux pruneaux.

Degrés :	14°
Rendement :	30hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Manuelle
Vinification :	En cuve inox 21 jours de macération avec pigeage régulier
Elevage :	En cuve inox sur lies fines 9 mois
Conservation :	2020/2030

