Le Pas De La Dame - Cartagène

Ambré 2014

Région : Languedoc-Roussillon

Couleur : Ambré

Millésime : 2014

Alcool : 16,5 %

Contenance : 50 cl

Ah la "Cartagène" ou... "Carthagène", qui sait ? Plusieurs orthographes, plusieurs recettes, plusieurs cépages... A chacun sa méthode, à chacun ses secrets. La seule certitude, un apéritif régional d'exception qui ravivera vos papilles !

ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Pressurage direct, Mutage sur jus.
Elevage en foudre de chêne, Filtration légère, Sans sulfites ajoutés.

DÉGUSTATION

OEIL :
Couleur ambrée, limpide.
NEZ :
Complexe, puissant, généreux arômes de fruits confiturés, arômes de noix, légers arômes de vanille.
BOUCHE :
Légères notes de noix, subtiles notes de vanille, légères notes de bois.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
Entre 8° et 12°
GARDE :
A consommer entre 2015 et 2025

ACCORDS METS ET VINS :
A vocation apéritive, Foie gras, Glaces et sorbets

© lacave.facecile.com