

# Sélection

*AOC Côtes de Duras*

*Rouge 2003*



Belle robe sombre. Nez ample et boisé fondu au fumé de sous bois. Du gras et de la rondeur en bouche confèrent une belle structure à ce vin charnu sélectionné avec bonheur.

## Cépages :

Assemblage Merlot - Cabernet Sauvignon

## Caractéristiques :

Elevage de 6 mois en fût de chêne.

## Consommation :

A servir idéalement à 16°C

## Conservation :

A boire sur le fruit ou d'ici 2 à 3 ans.

## Accompagnement :

S'accorde parfaitement avec vos viandes rouges et blanches.