

Vielles Vignes

A.O.C Cotes de Duras

Défendu Rouge 2005

La robe est d'un rouge cerise soutenu et limpide. Le nez suggère un ensemble de fruits rouges, framboise, mûre et cerise très aromatique.

L'attaque en bouche est souple et fine, avec une bonne structure charnue et cependant fruitée.

Cépages :

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot

Consommation :

A servir idéalement à 16°C

Conservation :

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

Accompagnement :

S'accorde parfaitement avec les viandes grillées, les gibiers et le fromage.