



Château Vieux Saule



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2004

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Côtes de Francs

Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Quel meilleur endroit : à l'ombre d'un vieux saule pour déguster un Côtes de Francs. Celui-ci a une couleur rouge étonnamment profonde pour un 2004. Un bouquet intéressant à découvrir avec des arômes complexes d'où ressortent des notes de poivron fumé. Retour du poivron au palais avec une matière fraîche finissant sur des baies rouges. Il a atteint une maturité qui permet de le boire dès à présent.

ACCORDS METS

Brie
Salmis de faisán

LIEUX DE VENTE

Moro Thierry
3, Lavernasse
33570 Saint Cibard
Tel : 0033557406575