



Château Croze De Pys - Prestige



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2011
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Cahors
Cépage(s): Malbec
Région: Sud-Ouest
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Sur un nez de fruits noirs se développent des parfums de liqueur de cerise, une pointe épicée, de gingembre. La bouche est fraîche, élégante avec une touche de café, de tabac blond, des tanins soyeux et faciles. Ce vin se goûte très bien, avec beaucoup d'élégance. La finale est épicée avec une note de cédrat. Un Cahors sur l'équilibre avec de la gourmandise et un bon potentiel de garde. A apprécier sur un gigot de chevreuil sans hésitation.

ACCORDS METS

Cantal
Assiette de charcuteries
Gigot de chevreuil

LIEUX DE VENTE

Scea Des Domaines Roche
CHATEAU CROZE DE PYS
46700 VIRE SUR LOT
<http://chateaucrozedepys.com>

Caviste indépendant : Quercy Saveurs

Caviste indépendant : Le Panier
Gourmand

Caviste indépendant : Le Cellier Des
Vignerons