1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Ramage La Batisse

Ramage La Batisse

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Haut-Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe grenat assez soutenu, intense. Le nez est centré sur l'humus frais, le sous-bois, avec un soupçon de cuir. Un carafage sera nécessaire. Il s'ouvre alors sur les fruits noirs compotés. En bouche, la chair est dense, structurée aux parfums de fruits rouges cuits et de moka. Servir vers 16° sur des côtelettes d'agneau.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Agneau de lait

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Ramage La Batisse
TOURTERAN
33250 SAINT-SAUVEUR
Tel : 0033556595724