



Mas Farchat - Cuvée Genèse



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2011
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Languedoc Pézenas
Cépage(s): Syrah , Grenache (noir)
Région: Languedoc
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe lumineuse, foncée. Le sous-bois et les fruits (myrtille, cassis en gelée) se disputent la primeur des arômes. La bouche est d'emblée sur le cassis et se prolonge sur des notes de tabac blond. Rond et fin, il saura progressivement se fondre pour lui permettre de gagner en élégance. A marier avec un plat méditerranéen ou un plat d'automne (cuisson de chevreuil).

ACCORDS METS

Tajine d'agneau
Gigot de chevreuil
Gardiane de boeuf

LIEUX DE VENTE

Mas Farchat
5 BIS CHEMIN DE LA RAUZIÈRE
34320 GABIAN
<http://www.masfarchat.fr>