



Château Corbin Michotte



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Saint-Émilion Grand Cru

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

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Sa robe affiche une teinte cerise noire bien mûre, intense et lumineuse. Grand nez profond, racé et élégant, qui joue sur l'équilibre, à la fois doux et sanguin, qui paraît presque accessible avec ses arômes de fruits rouges cuits et de grillé. En bouche, une chair dense et musclée nous laisse envisager son potentiel. Fines notes fumées, un brin de moka, un carré de chocolat, un soupçon de truffe, du grand art ! Finale dense et serrée. Servir vers 18° après carafage, sur de jolis gibiers.

ACCORDS METS

Grives rôties sur canapé
Perdreux aux gibolles

LIEUX DE VENTE

Jean-Noël Boidron
CHÂTEAU CORBIN MICHOTTE
33330 SAINT-EMILION
Tel : 0033557516488
<http://www.boidron.info>