



Clos Carmelet



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2013
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Bordeaux
Cépage(s): Merlot
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe violacée, sombre et profonde. Puissant nez sauvage d'épices, de cuir fin et de myrte encore fougueux de jeunesse. Bouche étoffée à la chair dense remplie d'épices, de fruits noirs avec une pointe de chocolat et de truffe. Longue finale fraîche et croquante parsemée de petits tanins parfumés d'airelles et de kirsch. Servir vers 16° sur une entrecôte aux cèpes.

ACCORDS METS

Entrecôte aux cèpes

LIEUX DE VENTE

Clos Carmelet
103 ROUTE DE ROUQUEY
33550 TABANAC