



Mas Farchat - Cuvée Genèse



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Languedoc Pézenas
Cépage(s): Syrah , Grenache (noir)
Région: Languedoc
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rouge rubis assez soutenu. Nez expressif et confit de fruits confiturés, de garrigue et d'olives noires façon tapenade. La bouche est mature, les tanins fondus, la chair est généreuse, capiteuse aux notes de thym, de chocolat. Un peu de kirsch en finale. Servir vers 16°C sur un carré d'agneau en croûte d'olive.

ACCORDS METS

Carré d'agneau

LIEUX DE VENTE

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