1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Château Du Perier

E.a.r.l. Chateau Du Perier

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rubis soutenu, brillante. Le nez très expressif, presque fougueux, nous livre des arômes de prune, de myrte et d'humus avec en trame derrière, le cassis. La bouche est de grande expression presque sauvage mêlant des notes fumées, grillées, de sous-bois, complétée d'épices douces. Finale longue, fraîche et harmonieuse un peu mentholée. Servir vers 16°C sur un filet mignon de chevreuil et quelques champignons.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Filet mignon de Chevreuil
Lièvre à la royale

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

E.a.r.l. Chateau Du Perier
19 ROUTE DE LESPARRE
33340 SAINT CHRISTOLY MEDOC
Tel : 0033556599170
www.vignobles-saintout.com