



Château Du Perier



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Médoc

Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Filet mignon de Chevreuil
Lièvre à la royale

LIEUX DE VENTE

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