



Clos Carmelet



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Bordeaux
Cépage(s): Merlot
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe violacée, soutenue. Le premier nez diffuse des notes boisées qui s'effacent rapidement pour un fruité gourmand de jus de cassis un peu mentholé. La bouche n'est que fruit à l'attaque puis arrive une chair poivrée légèrement tannique et élégante aux notes de champignons frais. Bel équilibre et belle construction en finale. Servir vers 16°C sur une cuisse de confit de canard.

ACCORDS METS

Confit d' oie ou de canard
Côte de boeuf aux cèpes

LIEUX DE VENTE

Clos Carmelet
103 ROUTE DE ROUQUEY
33550 TABANAC