1001 DÉGUSTATIONS

Château Cantenac

FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2015
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Saint-Émilion Grand Cru
Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Impressionnante robe sombre et dense, pourpre et profonde. Dès le premier nez, il s'annonce mûr et riche à souhait. De longs effluves capiteux, presque sucrés de myrtille, de cassis et rose nous envahissent les narines. En bouche, la chair est séveuse, salivante et élégante avec une jolie trame de petits tanins excitants et stimulants. Des notes poivrées, grillées et acidulées apportent beaucoup de plaisir. Longue finale juteuse, de plaisir immédiat. Il fera un mariage gourmand avec un magret aux figues rôties.

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures
Noix de porc aux pruneaux
Magret de canard aux figues

LIEUX DE VENTE

Scea Chateau Cantenac
CHATEAU CANTENAC, 2 CANTENAC
33330 SAINT EMILION
Tel : 0033557513522
http://www.chateau-cantenac.fr