1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018

COUP DE COEUR



Ramage la Batisse

Ramage La Batisse

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2015
APPELLATION	Haut-Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Il se pare d'une belle robe grenat soutenu, sombre. Derrière un nez, certes un peu discret à l'ouverture, se cache un bouquet fin et élégant de petites baies noires sucrées, myrtilles, cassis et de sous-bois. Grande bouche, la chair s'étire en longueur, presque moelleuse puis laisse place à des tanins mûrs, des notes chocolatées, vanillées très subtiles. Longue finale un peu fumée. A essayer sur un faisan aux choux.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Faisan aux choux
Côte de boeuf à la Bordelaise

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Ramage La Batisse
TOURTERAN
33250 SAINT-SAUVEUR
Tel : 0033556595724