



Château Coutinel



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2017
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Fronton
Cépage(s): Négrette , Gamay , Syrah
Région: Sud-Ouest
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenu. Splendide nez sauvage, fougueux à la fois fruité et fumé mêlant les aïrelles, le cassis, la violette et le poivre avec beaucoup d'originalité et une pointe de chocolat. En bouche, la chair joviale tapisse le palais de notes croquantes et juteuses comme des petites baies qui explosent sous la dent. Des arômes de zan de notre enfance, de rose ancienne enrobés par des tanins mûrs et soyeux. Redécouvrons le Fronton ! C'est bon ! Servir sur une pintade bardée au lard fumé, châtaignes et compotée de chou rouge.

ACCORDS METS

Carré d'agneau
Pintade aux choux
Omelette aux cèpes

LIEUX DE VENTE

Arbeau
6 RUE DEMAGES
82370 LABASTIDE SAINT PIERRE
Tel : 0033563640180
<http://www.arbeau.com>