1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Marquis de Sade

Fsp

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2016
APPELLATION	Ventoux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamay
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat pourpre. Nez compoté ultra mûr de fruits noirs épicés et juteux. Confirmation en bouche avec un fruité presque sanguin. L'ossature est juste entre gourmandise et extraction. Vinosité parfaitement équilibrée et long finish garrigues, cerise et laurier frais. Servir sur un gigot aux olives.

Dégusté le 22/07/2019

ACCORDS METS

Gigot aux flageolets

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Fsp
17 RUE DES PETITES ECURIES
75010 PARIS