1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



Cuvée Papillons

Chateau De Cagnac

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2019
APPELLATION	Côtes de Bourg
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe grenat soutenu, brillante. Un nez intense, toasté et riche, nous invite à la dégustation. Des senteurs de vanille, de rose et de fraise poivrée titillent les narines. Une bouche veloutée à l'attaque, qui se resserre ensuite autour de tanins encore bien présents, gorgés de saveurs cacaotées, grillées et confiturées. Finale qui a besoin de s'assagir, de longue persistance, au soupçon de pruneaux. Servir carafé sans se presser avec des viandes mijotées.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Boeuf en daube
Sauté d'agneau
Paupiettes de veau

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Chateau De Cagnac
67, ROUTE DE LA POINTE
33710 MOMBRIER
Tel : 0033624038545
chateaudecagnac.fr