



CHÂTEAU
CLARETTES
MISTRAL NOIR

ROUGE
2019

MERLOT

DEGUSTATION

Robe : Rouge carmin avec quelques reflets tuilés.

Nez : Le nez dévoile un bouquet complexe de fruits rouges et noirs, principalement de cerise noires, de fruits confits, et de bourgeons de cassis.

Bouche : Attaque vive et équilibré, nous découvrons une belle expression aromatique de mûres, de cassis et de cerises. Les tannins sont souples, soyeux et amples, on apprécie l'harmonie entre les notes fuitées et le caractère tannique.

Caractéristiques : Sol limono-argilo-sableux.

Accord mets et vins : nous recommandons d'ouvrir la bouteilles 1h30 à 2h avant, et de servir cette cuvée entre 16 et 18° avec un risotto au cèpes, un jarret d'agneau confit, un steak de thon grillé ou un tournedos de biche, ou avec un fromage comme la mimolette ou le reblochon, et en dessert avec une forêt noire ou un royal au chocolat croustillant.

