



CHÂTEAU
CLARETTES

MISTRAL NOIR

ROUGE
2019

MERLOT



DÉGUSTATION

Robe : Rouge carmin avec quelques reflets tuilés.

Nez : Premièrement des bourgeons de cassis, puis des fruits noirs comme la cerise noire.

Bouche : Attaque vive et équilibrée, nous retrouvons des tanins souples et soyeux. Vin idéal à boire légèrement frais.

Accords mets et vins: A servir entre 16 et 18° avec une assiette de charcuterie ou un steak de thon grillé ou un gibier.

Particularité de vinification : La moitié de l'assemblage a fini sa fermentation en barriques dont 1/3 de neuves. Elevage sur lie pendant 10 mois.

Production annuelle : 4 500 bouteilles

Disponibilité : 75cl

