

DEGUSTATION N°2

Canto Perdrix 2017 / Domaine Florence Méjan

Tavel AOC / 14%vol.

60% Grenache + 30% Cinsault + 5% Mourvèdre +

3% Syrah + 2% Clairette

Vin bio



Saumon moyen, sous-tons rouges



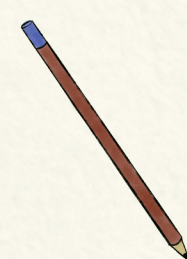
Arômes définis d'intensité moyenne(+)

Fruits rouges mûrs (fraise, framboise), fruits noirs mûrs (mûre), fruits cuits (confiture de groseille), fruits à noyaux mûrs (pêche), herbes (anis), fleurs (violette, fleurs blanches), épices (poivre blanc), autres (silex) et arômes tertiaires de cannelle



Sec, acidité moyenne(+), alcool fort, corps puissant, fin de bouche moyenne(+)

Saveurs d'intensité moyenne (+) : fraise, framboise, mûre, confiture de groseille, pêche, violette et poivre blanc



Très bon vin, gastronomique, riche et épicé

Servir à 10-12°C



À boire maintenant ou à garder jusqu'en 2023



Plateau de charcuterie, carpaccio de thon, nems, empañadas, spaghettis alle vongole, rôti de porc et carottes au cumin, fromage ail & fines herbes, gaspacho de pêches,...



Le saviez-vous ? Fondée en 1936, c'est la première AOC créée spécialement pour le vin rosé en France.