

DEGUSTATION N°1

Excellence 2015 / Château Mentone
Côtes de Provence AOC / 14.5%abv
80% Syrah + 20% Cabernet Sauvignon
Vin bio



Rubis moyen, notes de grenat



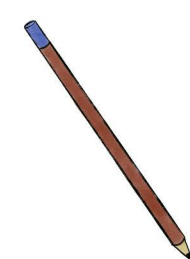
Arômes définis d'intensité moyenne(+)

Fruits noirs mûrs (cerise noire, mûre, cassis, myrtille), épices (poivre noir, cannelle), fleurs (violette), bois (fumée, chocolat) and arômes tertiaires de fruits cuits (myrtilles compotées), fruits séchés (raisin sec, pain aux raisins) et tabac



Sec, acidité moyenne(+), tanins moyens(+), mûrs et soyeux, alcool fort, corps puissant, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité moyenne (+) : cerise noire, poivre noir, violette, fumée, chocolat, myrtilles compotées, raisin sec et tabac



Vin excellent, gourmand, épicé et style Côtes-du-Rhône

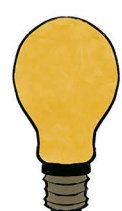
Servir à 18°C



À boire



Feuilletés aux escargots, aubergines farcis au fromage de chèvre frais, magret de canard avec des cèpes, ragoût de poulpe, plateau de fromages, fondant au chocolat,...



Le saviez-vous ? Avec 20 000ha et 73,5% de production en volume, c'est l'appellation la plus important en Provence.