

"L'ODYSSEE"

Millsésime 2020

Vin rouge de Garde - 15 %vol.



BUROSSE

Ce vin rouge vient explorer toute la richesse du Tannat. Ce cépage est capable du meilleur si, comme nous le faisons il est travaillé avec minutie !



CEPAGES

Tannat (100%) - 45 hl/ha



VINIFICATION

Vendange mécanique ou manuelle selon le millésime. Macération et fermentation en cuve inox, extraction douce et longue. Elevage de 12 mois en fût de chêne de 500 et 225 litres.



DEGUSTATION

Magnifique robe rouge profond avec des reflets violets.

Nez : Confiture de fruit noir, Cassis, réglisse

Bouche : un vin très ample et concentré en bouche avec une aromatique intense et à la finale très persistante.



ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 18°C. Ce vin est fait pour les repas de fête et les grandes occasions. Il accompagne très bien les viandes grillées ou en sauces et le gibiers, sans oublier la tome de brebis et même le fondant au chocolat.

Accord idéal : Magret de canard sauce miel balsamique !



Identification bouteille :

Gencode : 3770009623247
Contenance : 75 cl
Poids : 1.40 kg

Identification carton :

Gencode : 3770009623353
Contenance : 6 x 75 cl
Poids : 8.4 kg
Dimensions : H 30.5 cm x L 24.5 x P 17

Identification Palette :

Contenance : 105 cartons
Poids : 800 kg
Dimensions :
H 170 cm x L 120 x P 80