

2018 St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac

Un vin du Roussillon complexe, noté 93 points

Description:

Les raisins de cet assemblage à dominante de Syrah poussent dans la «vallée des aigles». Élaboré et concentré uniquement par saignée, le St-Martin est élevé en fûts de chêne français. Un fait rare dans cette gamme de prix. Boris Kovac est fidèle à ses exigences de qualité et vous présente le Midi sous sa plus belle forme.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre rubis-noir. Au nez c'est déjà tout un poème avec des notes complexes de fruits, cerises amarena, poires séchées et pruneaux au lard, sur des jolies touches toastées de chocolat aux noix. La chaleur typique du Roussillon se marie parfaitement aux épices de la syrah et à la fraîcheur du carignan, il coule comme du velours avec des nuances toastées en continu jusque dans la longue finale persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Serodes & Kovac

Notation(s):

Parker 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan

Référence:

0964018



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP
Vallée des Aigles
Serodes & Kovac

Origine: France
Notation(s): Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.