



2020 Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP, Domaine des Enfants

Suis l'étoile - Un univers d'étoiles

Description:

Suis l'étoile est une cuvée issue de vieilles parcelles de grenache et de carignan ainsi que de syrah. L'élevage se fait sur une période de 18 mois dans des fûts français de différentes tailles.

Note de dégustation:

Pourpre profond. Raisins de Corinthe et pruneaux dans le nez complexe, sur de discrètes touches de chocolat aux noix et de baies de genièvre. La bouche puissante et d'une grande complexité est marquée par les fruits noirs, elle allie la fraîcheur du mourvèdre, la richesse du grenache, la structure du carignan et la minéralité de la syrah. Fruits noirs et beaucoup de personnalité jusque dans la finale veloutée. Complexité et finesse à l'état pur.

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: | Domaine des Enfants |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | 2025–2035 |
| Cépage(s): | 25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre |
| Référence: | 1295820 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP
Domaine des Enfants

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre |
| Apogée: | 2025–2035 |
| Viticulture: | Bio |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| 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. |