



## Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP

### Description:

#### Profile aromatique:

Pourpre jeune, reflets violets. Nez de myrtille, fruits de baies des bois ouverts et composants épicés presque bourguignons rappelant la fumée froide et le clou de girofle, derrière cela encore des notes herbacées discrètement réductrices. Un palais ferme à la texture étoffée, des tanins jeunes dans un milieu de bouche un peu rustique, plus de fruits rouges comme les groseilles rouges et les airelles, un extrait de plus en plus doux vers la finale et à nouveau beaucoup d'affinités avec le pinot. Une heure de décantation !

#### Accompagne idéalement:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinards ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

#### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** France

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir

**N° article:** 0188122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2034
<b>Weinbau:</b>	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.