



2018 Domaine Augustin

Collioure AOC

Un vin très captivant du sud de la France

Note de dégustation:

Robe moyennement dense. Parfum de baies rouges et noires, de thym et de romarin, délicates touches de fumée. Bouche ample et puissante, avec des tannins soyeux et veloutés, une acidité modérée et beaucoup d'épices. Fruit dense rappelant les mûres, les prunes, les cerises noires, le cacao, le poivre et autres épices du sud de la France. Un vin très intéressant de la région autour de la belle ville de Collioure dans le sud de la France.

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:	Parcé Frères/Augustin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Grenache Noir
Référence:	1064218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine Augustin

Collioure AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Grenache Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanner.