



2020 Maris

Minervois AOP (Bio)

Note de dégustation:

Pourpre dense aux reflets violets. Prunes compotées et cerises noires dans le nez fruité, aux délicates touches clou de girofle et de mûres. Attaque veloutée, d'une belle douceur de fruit, avec la chaleur omniprésente du Sud de la France, cerises et prunes, fluidité et abondance de fruits primaires jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château Maris
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1009720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maris

Minervois AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.