



CHATEAU DE FLAUGERGUES : Cuvée Colbert

Languedoc - Rouge 2008

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Denomination :	grès de montpellier
Cuvée :	
Couleur :	Rouge
Millésime :	2008
Cépages :	Grenache (30%) / Mourvèdre (10%) / Syrah (60%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Vin de prestige du domaine. Ce vin est un assemblage des meilleures parcelles pour un élevage en barriques. Alliance de la structure, de la rondeur et du fruit.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle.
Elevage en barrique, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur framboise, sombre, reflets grenat.
NEZ : Élégant, fumé, légers arômes de fruits confiturés, subtils arômes de cacao, arômes de sous-bois.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2008 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Filet de bœuf, Gibiers, Fromages à Pâte persillée, Viandes rouges en sauce



DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2013 : Médaille Club 90+, 90/100

Powered by **Plugwine**

