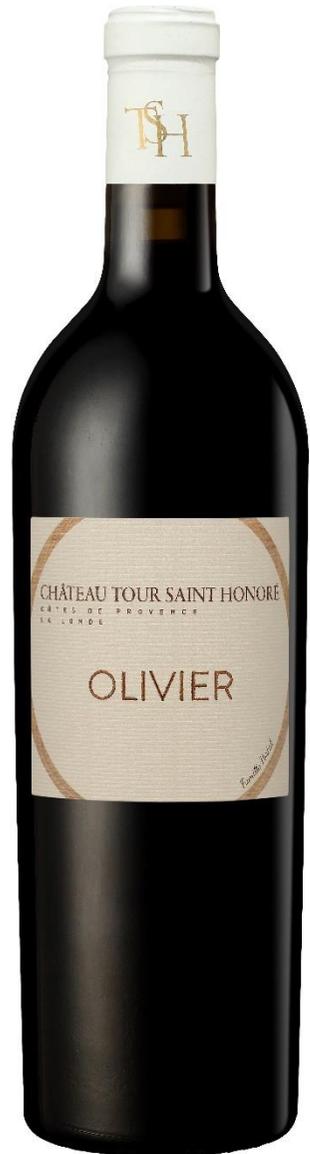


# Château Tour Saint Honoré

## Cuvée Olivier Rouge 2020



AOP Côtes de Provence

-  
La Londe

- Cépages :

35% Syrah, 35% Mourvèdre, 30% Cabernet-Sauvignon

- Vinification :

Cabernets et Mourvèdres sont égrappés tandis que les Syrahs ne le sont pas.  
Baies ramassées bien mûres avec une cuvaison longue d'un mois à 27 à 29 °C.  
Elevage en fût de 600 litres dont 10% sont neufs.

- Commentaires de Dégustation :

Jolies notes de violette évoluant vers les fruits rouge mûres, épicé et poivré au nez.  
La bouche est chaude, ample et généreuse avec des notes de garigue et mentholé.  
Un vin avec du corps, des tanins tapissés est un bel équilibre en bouche.  
Aération en carafe 1h à 2h.

- Alliance Mets & Vin :

« Se sert sur un confit de joues de bœuf au thym, magret de canard confit aux agrumes, lapin sauce poivre, belle côtes de bœuf grillé... »



CHATEAU  
TOUR SAINT HONORÉ