

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Cinsault 2023



- Cépages :

100% Cinsault

- Vinification :

La vendange est ramassée à la main et n'est pas égrappée avant cuvaïson pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison de 3 semaines à des températures de 24°C à 26°C. Élevage de 9 mois en fût de chêne.

- Commentaires de Dégustation :

Sa robe nous dévoile au nez des notes de fruits rouges acidulés comme la groseille, framboise et les épices. Une bouche chaleureuse et gouleyante légèrement boisée aux notes de garrigues avec des tanins tapissés.

- Alliance Mets & Vin :

"Se sert légèrement frais autour de 15°C à 16°C à l'apéritif, sur un jambon cuit aux herbes, un plateau de charcuterie et fromage, des viandes blanches ou un joli pavé de thon à la plancha ...".