

# Château Tour Saint Honoré

## Cuvée Cinsault 2021



### • Cépages :

100 % Cinsault de 54 ans

### • 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. Cuvaïson de 3 semaines à des températures de 24°C à 26°C. Élevage de 6 mois en fût de chêne.

### • Commentaires de Dégustation :

Sa couleur est claire aux reflets grenat. Son nez est expressif avec des premières senteurs de cerises, de grenades fraîches puis nous partons sur des épices. Sa bouche est pleine de gourmandise et légèreté avec des notes épicées et de cuir.

### • Alliance Mets & Vin :

"Ce vin se sert à température un peu fraîche (16°C à 18°C) à l'apéritif, sur de la charcuterie et sur des viandes blanches".



CHATEAU  
TOUR SAINT HONORÉ