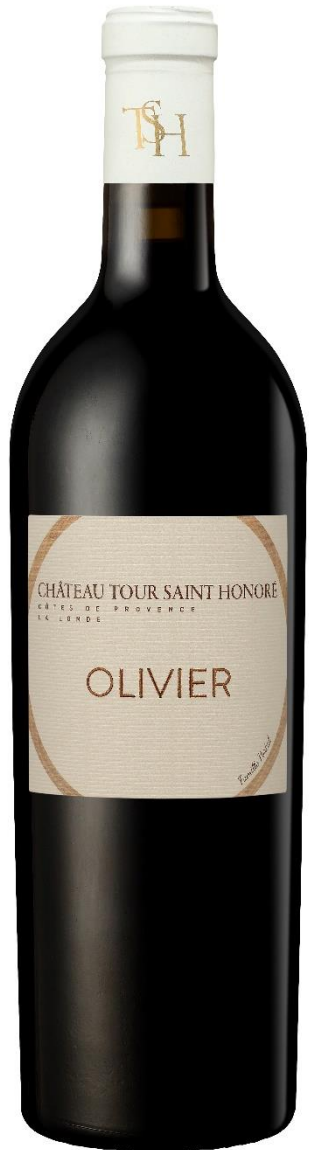


Château Tour Saint Honoré

Cuvée Olivier Rouge 2017



AOP Côtes de Provence

-
La Londe

- Cépages :

35% Cabernet, 35% Mourvèdre, 30% Syrah

- Vinification :

Cabernets et Mourvèdres sont égrappés tandis que les Syrahs ne le sont pas. Baies ramassées bien mûres avec une cuvaision longue d'un mois à 27 à 29 °C.

Elevage en fût de 600 litres dont 10% sont neufs.

- Commentaires de Dégustation :

Jolies notes d'olive noire, de zan évoluant vers la mûre, plus sanguin et poivré à l'ouverture. La bouche est chaude, ample et généreuse avec des notes de garigue (thym, romarin...) et mentholé. Dans l'ensemble de la puissance, les tanins sont encore serrés au départ mais bien équilibré.

- Alliance Mets & Vin :

« Se sert sur une côte de bœuf grillé, des venaisons, tajine d'agneau ... »



CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ