

MAESTRIA

AMC MADIRAN

INFORMATION

Appellation : AMC
MADIRAN

Cépage : Tannat/Cabernet
Sauvignon/Cabernet Franc

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale et vinifiés séparément.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de
6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : MADIRAN

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe pourpre et profonde, qui dévoile la fraîcheur du vin. Nez élégant et ouvert aux arômes de Cassis et Mûre. Bouche charnue marquée par des fruits noirs et des notes poivrées. Un Madiran séduisant et velouté, avec une finale épicée.

Nez : Robe pourpre et profonde, qui dévoile la fraîcheur du vin. Nez élégant et ouvert aux arômes de Cassis et Mûre. Bouche charnue marquée par des fruits noirs et des notes poivrées. Un Madiran séduisant et velouté, avec une finale épicée.

Bouche : Robe pourpre et profonde, qui dévoile la fraîcheur du vin. Nez élégant et ouvert aux arômes de Cassis et Mûre. Bouche charnue marquée par des fruits noirs et des notes poivrées. Un Madiran séduisant et velouté, avec une finale épicée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C



MAESTRIA

AMC MADIRAN

Accords mets et vins :

Cette cuvée se déguste dès l'apéritif, puis à table aux côtés de viandes rouges juteuses et fromages affinés.

Garde :

