











Vin rouge 2019 *Fraîcheur*

Notes du Sommelier Nordiq

Vous serez charmés par le bouquet aromatique de ce vin rouge qui marie fruits noirs et épices. Le Vin rouge 2019 *Fraîcheur* du Domaine Labranche a du corps et c'est à table qu'il se révélera le mieux! Osez cuisiner les mets italiens! Le vin sera parfaitement mis en valeur avec une sauce à spaghetti, une lasagne ou une pizza faite maison! Pour les carnivores, un vin rouge de cette qualité peut aussi bien accompagner de belles pièces de viande rouge grillées sur le barbecue.



-  Élevage de 3 mois en cuve inox sur lies, suivi d'un élevage en fût de chêne français de 6 mois
-  Frontenac noir et Petite perle
-  Robe rouge rubis aux reflets grenat
-  Nez fruité dominé par la cerise noire, la mûre et la framboise et une légère épice qui rappelle le poivre noir et le cacao
-  Bouche moyennement corsée et dominée par le fruit noir, les tanins et l'acidité sont bien équilibrés, la finale est persistante
-  À table avec des viandes rouges grillées et des mets italiens
-  Servir entre 14 et 16 °C
-  12 % alc./vol.
-  Sec < 1 g/l
-  À boire maintenant ou peut vieillir entre 3 et 5 ans. Une fois ouverte, la bouteille se conserve jusqu'à 5 jours au frais avec un bouchon hermétique

AROMATIQUE
ET SOUPLE

- Primeur -