

Médailles / Presse



& Fiches techniques

# Vin de France "La Source" rouge 2020



**Appellation :** Vin de France

**Sols :** safres argiles rouges / sous-sol alluvionnaire

**Encépagement :** 100% Grenache

**Âge moyen des vignes :** 80 ans

**Elevage :** En fût de gré

**Température de service :** Température 18°, ouverture 24h à l'avance minimum est recommandé

**Potentiel de garde :** 15-20 ans

## Dégustation

Couleur : Rouge profond et intense

Nez : Expressif et séduisant aux notes de garrigues et aux arômes de fruits rouges mûres .

Bouche : Profondeur et élégance, l'attaque est ample et charnues révélant des tanins soyeux. Note poivre blanc et finale longue et saline. Accessible sur la jeunesse avec un grand potentiel de garde.

Ce vin s'accordera parfaitement avec des plats de viande rouge, agneau grillé ou magret de canard rôti. Sa structure permet également de viser des plats de gibier comme un civet de sanglier.

JAMES SUCKLING.COM 



## CHÂTEAU D'AIGUEVILLE GRENACHE VIN DE FRANCE LA SOURCE 2020

A discreet nose with forest berries, grilled herbs and flowers. Medium-bodied with creamy tannins and texture. Juicy and fruity with a delicious finish. From organically grown grapes. Drink now.

