

CUVÉE « LES SYLVESTRES »

ORIOU CURARE

CÉPAGE : Humagne rouge

APPELLATION : Chamoson AOC

TERROIR : Gravier/Schistes

AGE DES VIGNES : plantées en 1979

PRODUCTION : 55 hl/ha

VINIFICATION :

12 à 18 mois de barrique

ANALYSES :

| | |
|----------------|------------|
| Alcool total | 12.8 vol/% |
| Acidité totale | 4.8 gr/l |
| Sucre résiduel | aucun |

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un mélange de cassis, cerise noire, tabac corsé et tanin accrocheur qui soutient le fruit. Note empyreumatique de grillé.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

16° C, il est recommandé de décanter une heure avant le service.

ACCORD GOURMAND :

Il se marie parfaitement avec les viandes rouges et les viandes de Venaison.

BOUTEILLES :

75 cl.

