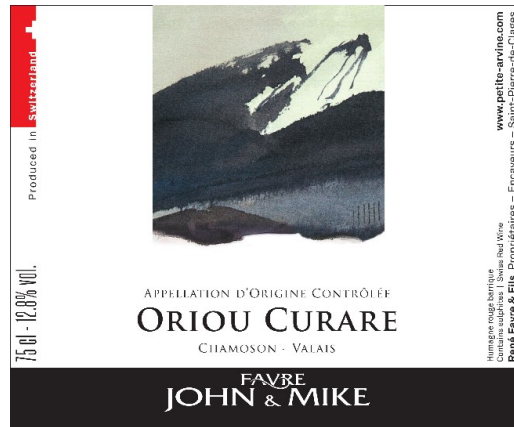


Oriou Curare



Cépage : Humagne rouge

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Gravier, Schistes

Production : 0.8 kg/m²

Vinification :

Traditionnelle, cuve inox, 12 à 18 mois de barrique

Analyses :

Alcool total 12.8 vol/°

Sucre résiduel aucun

Commentaires de Dégustation :

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

Accord gourmand :

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

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

Bouteilles : 75 cl

Conservation : 10 à 20 ans