

« Saturne » Rouge 2004 A.O.C. COTEAUX du LANGUEDOC – Saint Saturnin

Cépages : 30% Carignan, 30% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah.

Elevage : 9 mois cuve ,3 mois bouteilles

Présentation : Caisies de 12 bouteilles 0.75l

A proposer : Dès aujourd'hui

A garder : 5 ans

Température de service : à partir de 16°C

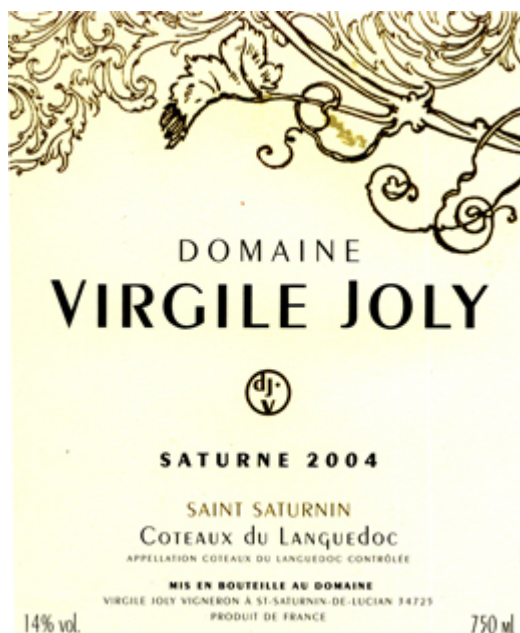
Service carafage intense

A garder : 5 ans

A proposer : dès aujourd'hui

Service : carafage intense

Température de service : à partir de 16°C



*Commentaires réalisés en Février 2006 par le sommelier **Fabrice LANGLOIS***

Ce vin rouge présente un beau rubis profond aux reflets violacés ses larmes sont grasses et fines.

Le nez est très intense et minéral, sur les fruits sauvages très murs, de cassis, des arômes de miels de châtaigner et de thym. Un nez très attirant et caractéristique.

La bouche est souple et ronde en attaque et fraîche en évolution. Les tannins sont structurés et la finale, sur les fruits noirs, s'étend avec énormément de longueur.

Equilibré, ce vin allie caractère et gourmandise.

A proposer sur : Agneau rôti, Gibier, Choux Farcis

A la recherche de l'accord parfait :

Hampe de Bœuf poêlée et Grosses Asperges vertes sautées.

La saveur intense de la viande épouse la minéralité légèrement animale du vin. La belle structure répond à la mâche juteuse de la hampe.