

DAUMERAY RÉSERVE - VIN ROUGE 2017



Le nez s'exprime autour d'arômes de fruits rouges et noirs (mûres et fraises) et il est relevé par des notes d'épices, de pruneaux et de chêne. En bouche, l'attaque évolue sur une dominante de cerises noires et de fruits compotés. Les tanins sont soyeux et donnent une finale qui s'exprime avec élégance.

Cépages : Frontenac noir, Perle noir et Marquette

Accompagne le gigot d'agneau, le bœuf braisé, le magret de canard, les plats de gibiers et les mets relevés.

Potentiel de garde : Prêt à boire
Servir entre 14°C et 16°C

Teinte : Grenat sombre

Arômes : épicés, fruits noirs, boisés

Perception de sucre : sec

Acidité : rafraîchissante

Texture : ample

Tanins : soyeux

Corps : charnu et généreux

Taux de sucre résiduel : 3.1 g/litre

Acidité totale : 4.3 g/l H₂SO₄

Format : 750 ml

Degré d'alcool : 13%

Producteur : Les Artisans du Terroir

Code SAQ : 14043706

