

« Saturne » Rouge 2003 A.O.C. COTEAUX du LANGUEDOC

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

Elevage : 9 mois cuve ,3 mois bouteilles.

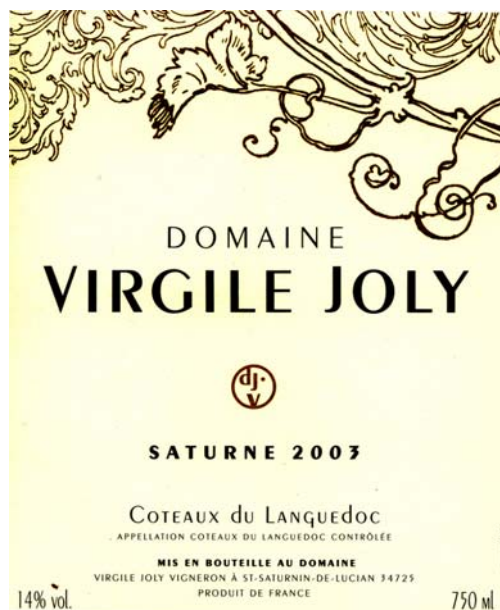
Présentation : Caisses de 12 bouteilles 0.75l

A proposer : à partir de septembre 2004

A garder : 5 ans

Température de service : à partir de 15°C

Service : Légère aération



Commentaires réalisés en Septembre 2004 par le sommelier **Fabrice LANGLOIS**

Ce vin rouge présente une belle couleur pourpre aux reflets violacés, légèrement profonds. Il est limpide et brillant, et ses larmes sont longues et fines. Le premier nez est très intense sur les cassis très murs, des arômes de miels de châtaigne et de thym. Un nez très attirant. La bouche est souple et ronde en attaque et fraîche en évolution. La finale généreuse présente des tanins fins et bien présents. Equilibré et tendre, ce vin de grande gourmandise est un exemple d'authenticité.

A proposer sur : Choux Farcis ; Saucisse à Griller, Pommes Lyonnaise ; Viandes Grillées ou Sautées

A la recherche de l'accord parfait :

Gros Oignon de Toulouse Farcis et riz complet de Camargue.

La maturité de son fruit rappelle la douceur de l'oignon et des poivrons. Ses tanins réglisse servent parfaitement la mâche des lardons fumés et le moelleux de la viande mijotée.