

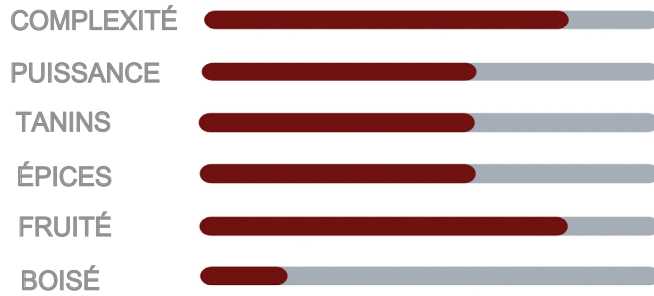
Legend

AOP - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | VALLÉE DU RHÔNE

2018



PROFIL



JEB DUNNUCK

93+



CÉPAGES

Grenache 20% , Mourvèdre 80 %.



TERROIR

Sable, plein Nord, au sommet de la Crau altitude 120m.



VIGNIFICATION

Vignification totale en demi-muids.



VIEILLISSEMENT

24 mois d'élevage pour chacun des cépages.



DÉGUSTATION

A peine 2.000 bouteilles produites de «Legend», issu de 80% de Mourvèdre complété de Grenache. Après 24 mois d' élevage en demi-muids, le résultat est surprenant de fraîcheur et de finesse. De très jolies notes de fruits composés et une note finale de réglisse. Une cuvée élégante et racée !

Si doux et pourtant puissant ce vin est excitant donnant une sensation en bouche, longue et croquante. Un vrai coup de cœur !



INSTANT GOURMAND



Noix de veau de Corrèze rôtie.



Noix de Saint-Jacques au safran.



Brillant Savarin.



Poivron farci à l'épeautre.



Garde

Carafage oui

Service 15°

