



Consul - Gamaret-Garanoir

Cave du Consul

Belle profondeur de robe d'un grenat mat intense. Le nez est typé sur des notes de fruits noirs, de cerise, d'épices douces et de noyau d'amande. La bouche est souple, fraîche et fine. Ses tanins sont élégants et mûrs. On ressent un discret caractère toasté et fumé qui n'a rien à voir avec un élevage en barrique. C'est un très joli vin, équilibré et long, franc et gourmand. Ce vin possède une belle mache, il est croquant et donne envie d'y revenir avec plaisir.

Millésime: 2022 | Contenance: 75cl

n° 1153 | 12 **En stock**

15.00 CHF / Bouteille(s)



Type de vin
Rouge



Cépages
Gamaret-Garanoir



AOC
La Côte



Style de Vin
Fruité
Structuré
Épicé



Accords
Viande rouge
Gibier