

Grande Réserve IGP Côtes de Gascogne Domaine Chiroulet



Prix: 15,45 €

Catégories: [Côtes de Gascogne](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

Mots-clés: [Cru gascon](#), [Elevage en fût](#), [Gascogne Rouge](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/grande-reserve-igp-cotes-de-gascogne-domaine-chiroulet/>

En résumé

La Grande Réserve est la pure expression de nos **vieilles vignes** sur les **argiles les plus fines** du Domaine.

Doté d'un riche bouquet d'arômes de fruits noirs épicés ce grand vin peut vous donner un plaisir immédiat et saura tenir ses promesses dans le temps ...

Description

Avec l'entrée :

Foie gras très frais, poêlé à sec, déglacé au Porto et vinaigre balsamique ; fonds d'artichaut au Floc blanc ; Magret séché et fumé.

Avec le plat :

Gibiers à poils ; Civet de lièvre ; faisan rôti ; côte de bœuf aux cèpes ; rôti de porc mariné au Floc rouge ; filet de bœuf à la moutarde déglacé au Floc rouge.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Gascogne
- Nom du domaine: Domaine Chiroulet
- Appellation: Vin de Pays des Côtes de Gascogne
- Millésime: 2012, 2014, 2016
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Cépage(s): Merlot : 60% et Tannat : 40%.
- Terroir: Argilo-calcaire perché en face des Pyrénées
- Œil: Rouge profond et brillant
- Nez: Gorgé de fruits mûrs et d'épices
- Bouche: Fruits bien présents, tanins de raisin prononcés qui vont se fondre avec le temps
- Degré en alcool: 13.5°
- Garde: Plus de 10 ans
- Ouvrir: A carafier quelques heures avant le repas
- Servir à température: 15° à 16°
- Type de vinification: Vinification traditionnelle
- Elevage: Fût
- Médailles, Guides: Guide Hachette 2012 - 2 étoiles

Galerie photos

