

CHATEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE



Bronzinelle

2017

Rouge

AOP Languedoc

Cépages :

Syrah 37%, Grenache 24%, Mourvèdre 19%, Carignan 20 %

Viticulture :

Agriculture raisonnée certifiée Terra Vitis.

Vinification :

Par cépages, Syrah vinifiés en macération en grains entiers, Carignan et Grenache en égrappé. Assemblage dès la fin des fermentations, puis 12 mois d'élevage dans des barriques de 2 à 5 vins.

Description :

Visuel : Robe pourpre bleutée, brillante et soutenue
Olfactif : Nez très aromatique, avec des notes d'épices et de garrigue (romarin)
Gustatif : charnu, frais et fruité, grain fin des tanins, intensité des arômes de cassis, mûre, épices...

Conservation :

5 à 8 ans

Alliance gastronomique :

Adore l'agneau sous toutes ses formes, les belles viandes juteuses grillées, les légumes farcis et les beaux plateaux de fromage.

Température de service :

Servir entre 15 et 17°C.

91/100 *Robert Parker*

Concours des Féminales **Medaille d'OR**

Le Guide Bettane + Desseuve



La cuvee bronzinelle en rouge et en blanc est régulièrement l'une des meilleures du secteur par précision, elle affiche un rapport qualité-prix remarquable



Le Guide HACHETTE DES VINS 2020: 1



Syrah, grenache, carignan et mourvèdre au menu de ce rouge épanoui à la robe profonde et au nez tout en nuances entre fruits rouges, tourbe, garrigue et soupçon de chêne. Le pruneau et des notes grillées viennent compléter cette palette dans une bouche parfaitement équilibrée, de bon volume, sans excès et cadrée par des tanins souples. Une cuvée à "bronziner" (butiner en occitan) déjà avec plaisir.

AROMES BIODIVINS
www.aromesbiodivins.be



info@aromesbiodivins.be
Mobile : 00 32 478 /21.13.04