

60/40 With Love- Domaine Brau

Vin de France 2022

Culture

Biologique

Cépages

60% Syrah, 40%
Cabernet
Sauvignon

Service

15°

Alcool

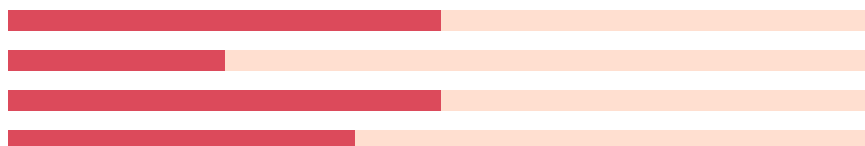
11,5%



60% méditerranéen, 40% atlantique.

Bon-Vivant

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité



Épicé

Charnu

Fruité

Service

L'accord parfait

Aiguillettes de bœuf.

Le contre-pied facile

Poêlée de cèpes.

Apogée Garde

2023 2025

Dégustation



Oeil

Robe rouge bordeaux.



Nez

Nez complexe de fruits noirs.



Bouche

Une bouche dans la continuité du nez; avec en finale, des arômes d'épices.

Domaine Brau

Brau est un domaine pionnier de la viticulture biologique. Situé dans le Sud de la France, en Occitanie, ils cultivent sur ces terres la vigne depuis 150 ans. Le rassemblement, le partage et la conservation sont leurs missions. Leur esprit pionnier, des raisins de qualité et en petites quantités, ils n'avaient plus besoin de se jeter dans le vin naturel.

Pays

France

Région

Languedoc-Roussillon

Appellation

Vin de France



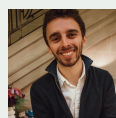
Les alibis d'ouverture

- Seul ou accompagné (le vin hein !)
- Le Best-seller du domaine, c'est dire.
- Journée terminée, rideau !

L'avis de l'expert

Vineaste

60/40 With Love. Syrah et Cabernet Sauvignon. Un assemblage original pour ce côté croquant et fruité, bien accompagné par les épices. Mais également très structuré, et assez tannique grâce au Cabernet Sauvignon. Le vin rouge pour tous les jours, et tous les bons moments.



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Partagez-le
en ligne !

