Millesime : 2018

THOMAS RAYNAL-2COEURS

Accords mets et vins

S'appréciera principalement accompagné de cœurs de canard poêlés, d'une assiette de charcuterie, à l'apéritif, ou encore avec un rôti de porc farci. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Thomas Raynal - 2Coeurs
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2018
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cahors

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Malbec 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Eegrappage total, avec levures indigènes
Elevage : En cuve inox

Dégustation

Robe : Soutenue et brillante reflet rouge cassis
Nez : Nez aérien, arômes de fruits rouges et noirs et d'une pointe d'épice.
Bouche : Tendre, belle buvabilité avec les arômes de fruits rouges
Finale : Délicate et fraiche
Garde : 2 a 5 ans
Température de service : 14°

Avis d'expert Gueuleton

HISTOIRE DU DOMAINE

Amateur de vin et de gastronomie, côtoyant au quotidien des producteurs passionnés, je voulais découvrir un autre aspect du métier du vin en créant avec des amis vignerons des cuvées originales et de qualité. La marque de 2CŒURS signifie tout simplement que c'est l'Amitié entre des hommes et femmes du vin qui a rendu cette aventure possible.