



MESSALINE

Cru Boutenac



Appellation : AOP CRU BOUTENAC

Origine : France

Cépage(s) : Syrah – Grenache – Vieux Carignan.

Millésime : 2020 /21

Contenance : 75 cl

PRESENTATION :

La propriété fait partie du terroir de Boutenac, le vignoble s'épanouit sous un climat aride, chaud et sec.

Son exposition Sud-Est lui confère des conditions idéales pour la maturation du raisin.

VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés et pressés avec douceur .

Macération carbonique , fin de fermentation en fût .

Élevage de 12 à 18 mois en fûts de chêne dont 1/3 de barriques neuves.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe rouge intense et profond avec de belles larmes.

Nez : Nez puissant avec des notes de fruits rouges, d'épices et de cuir. C'est assez complexe avec une certaine finesse.

Bouche : Elaboré uniquement sur les plus beaux millésimes, ce vin velouté vous transporte dès la première gorgée.
Une structure soyeuse toute en rondeur, une profusion de fruits mûrs et un subtil mélange d'épices.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Accompagnera parfaitement le gibier, une côte à l'os, des brochettes , le bœuf Bourguignon & les fromages.

Coup de cœur :

Ce nectar est un vibrant hommage à l'appellation Boutenac .
Du pur bonheur !



PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be