

Domaine des Millarges - Chinon - Les Trotte-Loups Rouge - 2018

Vendanges

- Type de récolte : mécanique
- Rendement : 45 Hl/ha

Vinification

- Élevage : 9 mois en fûts de chêne
- Assemblage : 80% cabernet franc, 20%

Dégustation

- Oeil : robe grenat, brillante et limpide
- Nez : arômes de fruits rouges frais, épices
- Bouche : souple et puissant
- Durée de garde : 5 à 10 ans

Gastronomie

- Température : 15 °C
- Délicieux avec : viande rouge, gibier, plats en sauce

Récompense :

- Guide Hachette (Une étoile GH 2021)



Produit par : Domaine Des Millarges

Exploitation de l'EPL : Tours Fondettes Agrocampus

