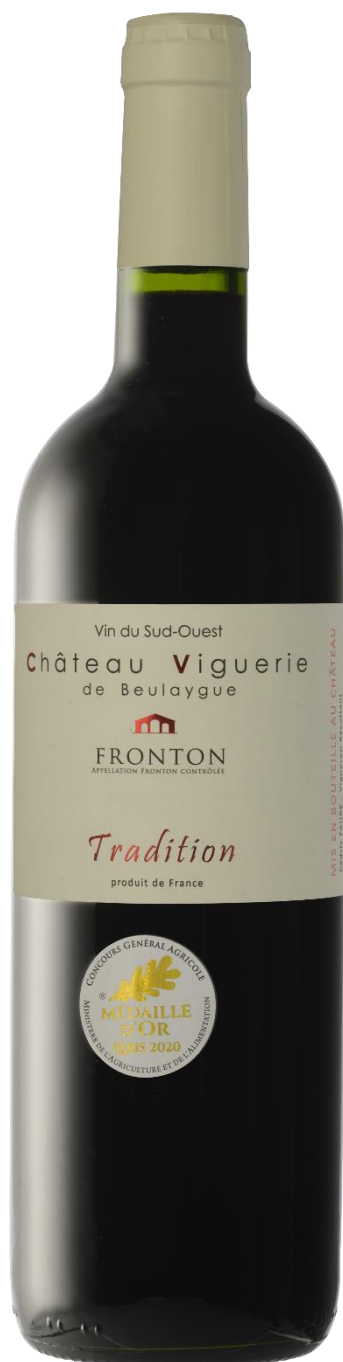




Château Viguerie

Tradition

AOP Fronton rouge



Un vin souple et fruité qui accompagnera tous vos bons moments en famille et entre amis !

Millésime : 2018

Assemblage : 65% Négrette, 25% Syrah, 10% Gamay

Vinification et élevage : La vinification est traditionnelle. L'élevage se fait en cuves béton et inox pendant 18 mois.

Note de dégustation : Belle robe pourpre, un nez gourmand et intense de fruits noirs. La bouche est ronde et suave, avec des tanins fondus. Belle finale épicée sur des notes de poivre blanc.

Température de service : 16°C

Accords mets-et-vins : cuisine du terroir, côtes d'agneau grillées, plateaux de charcuteries et fromages, poulet rôti

Garde : 5 ans