

Vin rouge 2018 *Cuvée Marcel*



Notes du Sommelier Nordiq

Le Vin rouge *Cuvée Marcel* du Domaine Labranche est la preuve que le Québec est un grand terroir de vin rouge. Il s'agit d'un vin charpenté et élégant à la fois, dominé par des arômes fruités, floraux et épicés, qui a tout pour plaire aux amateurs de rouges plus corsés. Un produit qui appelle la table et qui va agréablement rehausser vos soupers de famille autour du barbecue. Une bouteille qui dévoilera son plus grand potentiel après quelques années passées en cave.



4 mois en cuve inox sur lies et 12 mois en fût neuf de chêne français



Assemblage de Frontenac noir et Petite perle



Robe violette aux reflets grenat



Nez fruité profond de cerises noires et mûres sauvages, avec une touche florale de violette



Des notes de café moka et de vanille viennent s'ajouter au bouquet fruité et floral décelé au nez. L'acidité vive vient équilibrer les tanins et l'amertume en fin de bouche



Idéal pour les viandes rouges sur le barbecue ou la tourtière du Lac-Saint-Jean



Servir entre 12 et 14 °C



13 % alc./vol.



Sec < 1 g/l



À boire maintenant ou peut vieillir entre 3 et 5 ans. Une fois ouverte, la bouteille se conserve jusqu'à 5 jours au frais avec un bouchon hermétique



- Édition Limitée -