

CHÂTEAU SAINT SAUVEUR



Cuvée de L'Astéroïde VENTOUX ROUGE

Terroir : sablonneux, argilo-calcaire, caillouteux.

Encépagement : grenache, syrah.

Vinification : vinification traditionnelle en rouge avec maîtrise des températures, sélection terroir et longue macération.

Élevage : élevage en cuve et fûts de chêne.

Dégustation :

œil : rouge franc intense et profond.

nez : fruits rouges, griottes, olives noires, légèrement réglissé, menthol.

bouche : fruits rouges, légères notes poivrées et tabac, généreux et charpenté.

Température de service : 14°

Potentiel de garde : 4 ans.

Vin concentré, aux arômes de fruits rouges.
Vous apprécierez cette cuvée de l'Astéroïde du Château Saint Sauveur d'Aubignan sur la totalité de votre repas, en particulier viandes rouges et fromages.

