

CONFIANCE MERLOT

Rouge - 2008



Jean Pierre Bareille

*Maître Sommelier (Grappe d'Or) formateur
au CFA Rabelais de Lyon-Dardill.*

Ce **100% Merlot** présente une belle robe grenat profond aux notes de début d'évolution, avec de belles jambes grasses.

Le **1er nez**, Aromatique, laisse apparaître des notes de fruits noirs mûrs (Mûre), quelques notes mentholées, et une certaine fraîcheur. **Après aération**, les notes fruitées sont accentuées, allant vers des arômes chocolatés et réglissés ainsi que de fruits séchés (pruneaux).

Coup de
cœur



En bouche, l'attaque est franche, nette, ronde, souple, d'une belle richesse, fruitée, très plaisante, aux tanins fondus et suaves.

Belle amplitude en milieu de bouche.

Fin de bouche assez longue (PAI 8 / 9) présentant un bel équilibre.

A boire à 16 / 17° (Peut se garder encore 3 à 4 ans). Un passage en carafe peut être envisagé.

Accompagnements :

Belle pièce de viande rouge (Côte de bœuf grillée servie avec des champignons des bois).

Selle d'agneau rôtie farcie de cèpes et ses « Pommes Sarladaises ».

Salmis de palombe accompagnée d'une « fricassée forestière ».

