SAPERAVI SELECTION

Vin de France

Vinification : Issu d'une macération carbonique, le Saperavi Sélection exprime toute la pureté et la gourmandise du fruit. Cette méthode met en valeur la fraîcheur et la souplesse du cépage.

L'élevage, d'une durée de 28 mois en barriques hongroises, apporte une grande complexité aromatique, de la structure et une subtile touche boisée sans masquer le caractère du vin.

La robe se présente dans un ton grenat profond aux reflets violets, éclatante et dense. Le nez s'ouvre sur des notes de garrigues et de menthe, accompagnées de fruits noirs mûrs et de griotte. En bouche, le vin dévoile une finesse remarquable, avec des tanins souples, une trame fraîche et équilibré et une finale complexe à la fois fruitée et mentholée.

Vin de caractère et d'élégance, le Saperavi Sélection marie puissance et délicatesse.

Vieillissement : C'est un vin de garde, dont la structure et la complexité lui permettront d'évoluer harmonieusement pendant de nombreuses années.

Accompagnement : A accompagner d'un gibier ou d'une viande en sauce.