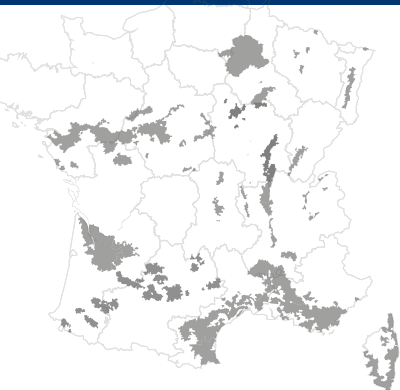


Dufouleur Monopole

Rouge

Vin de France



Les Vins de France, appellation récente (2009) sont issus des différents vignobles de France.

Elle permet une plus grande liberté quant à la vinification comparativement au système des AOC/IGP.

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



CEPAGES :

Assemblage de Syrah, Cinsault et Grenache.



ELABORATION :

Après avoir été vendangé, chaque cépage a fait l'objet d'une vinification séparée en cuvée thermo-régulée afin de respecter au mieux les caractéristiques de ces derniers. Fermentation alcoolique et malo-lactique réalisée à 100 %. Assemblage et élevage ensuite en cuve inox pour que le vin garde le maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe rouge profond, léger violet, limpide et brillante.

Nez franc et agréable sur des arômes de fruits rouges frais, sublimés de touches d'épices (poivre) et de musc.

Attaque franche en bouche, rond, frais, équilibré, belle matière en bouche, tannins très fins et souples, belle longueur sur des notes de fruits



HARMONIE METS/VINS :

Il accompagnera parfaitement les viandes rouges rôties ou en sauce ainsi que les viandes blanches, les barbecues, les entrées froides ou chaudes et tous les fromages relativement tendres.

Service entre 12 et 14°.



POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 2/3 ans.

