

RESERVE DU CYGNE

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

MILLESIME 2019

■ Vin rouge

La robe est pourpre, profonde, violine. Le vin s'ouvre sur des arômes d'épices douces et de vanille, puis sur la cerise noire, la myrtille confiture, le cassis et le poivre noir. L'aération permet de dévoiler la finesse des notes florales.

La richesse se confirme en bouche, avec beaucoup de douceur et de finesse, une sensation très veloutée et crémeuse et une finale enrobée, longue, épicée et florale.

ACCORD METS/VIN

Viande rouge, desserts chocolatés, fromages.

CEPAGES

- 60 % Grenache noir
- 40% Syrah

VINIFICATION

- Cuve inox (100%)
- T° de fermentation : 25°

TERROIRS

- Galets roulés (60%)
- Sol Brun (20%)
- Grès rouge (20%)

ÉLEVAGE

- ½ Muid (60%)
- Barrique neuve (40%)



L'ensemble des vins du Domaine du Comte est certifié « Agriculture Biologique ».