



CHÂTEAU D'ARLAY - MACVIN ROUGE

PRODUIT

Robe lumineuse de teinte rubis, nez de fruits rouges sauvages à l'eau-de-vie (griotte, pruneau...) et de thé noir, bouche vineuse et non alcoolisée, à l'attaque franche, sucrée mais non sirupeuse.

En bouche : des fruits rouges (griotte, framboise sauvage, pruneau), pâte d'amande, bergamote, coing...

En finale, présence de tanins naturels, marquée d'arômes de pâte de coing.

Ce Macvin rouge est à servir pour un apéritif bien sûr, tempéré et non pas trop frais, mais il sera aussi en accord sur des foie gras de canard en gelée, desserts aux fruits rouges (soufflé glacé au coulis de fruits rouges), bûche de Noël au chocolat, Forêt Noire aux griottes, pudding... Enfin, il accompagne parfaitement un cigare léger.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jura / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	17,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Pinot Noir

