

Cuvée du Tsar Pierre le Grand 2003 - Offre de la semaine 5 + 1 GRATUITE !

6 Cuvées de Château Eugénie

Notre avis

Cette cuvée provient de vignes de 20 ans. Ce vin, qui séjourne 18 mois en fûts, vous comblera par son élégance, son superbe équilibre, sa finesse et sa longueur. Robe grenat foncé aux nuances d'évolution. Nez fin et profond, de bonne complexité et à la belle netteté, il dévoile des arômes de petits fruits rouges et noirs, de cuir noble, de réglisse, avec des notes de fourrure et de truffe. Bouche superbe, concentrée, toute en finesse, elle est expressive autour des fruits et des épices. Le volume monte en puissance tout au long de la dégustation mais sans excès. Très belle finale au léger boisé.



Composition



Cahors Cuvée du Tsar Pierre le Grand - Château Eugénie - 2003

(6 bouteilles)

Cahors AOC (Rouge) - Sud-Ouest - France

Cette cuvée, dont le nom rend hommage aux illustres amateurs russes des vins de ce domaine aux 18ème et 19ème siècles, provient de vignes de 20 ans plantées dans la vallée et en demi-coteaux. Le vin qui séjourne 18 mois en fûts vous comblera par son élégance, son superbe équilibre, sa finesse et sa longueur.