

Michel SARRAN - 2 étoiles

Rouge

Appellation :	AOP Corbières 2019
Cépages :	Grenache (50 %), Syrah (50 %)
Alc. / Vol. :	14%
Sol :	Vin riche et puissant issu de parcelles sélectionnées dans un terroir façonné sur des coteaux calcaires couverts de galets roulés.
Vinification :	Vinification classique avec égrappage sur la Syrah. La fermentation alcoolique se termine en barrique.
Couleur :	Intense aux reflets pourpres.
Nez :	Charmeur par son intensité aromatique. Légèrement boisé avec des notes d'épices et fruits rouges.
Dégustation :	Une bouche ronde, puissante et fine en même temps, aux arômes des fruits rouges et noir. Très jolie longueur et belle persistance avec ces notes vanillées, caractéristique du fût de chêne.
Conservation :	Jusqu'à 5 ans.
Mets et vins :	Ce vin accompagne plats d'agneau ou de veau et les fromages. Le chef propose Agneau Allaiton Aveyron Mariné - sa recette signature!



Les Vins du Chef Michel Sarran – 2 étoiles Guide Michelin – Cuvée Gourmet

La bonhomie légendaire, son sourire plein de bonté et son parcours étoilé ont fait du Chef Michel Sarran un personnage incontournable de la gastronomie française. Bien connu du grand public grâce à son rôle de jury dans Top Chef, ce Chef artiste est un représentant emblématique de la région de l'Occitanie. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des vignes d'exception. Les cuvées « Gourmet » sont en effet issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance, la puissance et la subtilité des vins du Sud de la France.