

Font des Dames - 2023

AOP Côtes du Rhône. Un vin aux saveurs épicées

Note : Pas noté

Prix

44,40 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

La Font des Dames, diminutif de la Fontaine des dames, est l'une des sources que les moines Chartreux ont su exploiter et drainer jusqu'au monastère. Assemblage de grenaches noirs (60%) et syrah (40%). Leur rendement n'excède pas les 35 hl/ha. Récolte manuelle, sélection stricte des raisins. Vin généreux et équilibré Dégustation Robe : rouge profond aux reflets violets. Nez : complexe sur des arômes d'épices et de fruits évoluant sur des notes réglissées (bâton de réglisse). En bouche, belle présence, le vin est plus charnu, ample, plus puissant que le millésime précédent ; les tanins sont présents du fait de la jeunesse de la cuvée mais ils sont bien fondus, garants d'un bon potentiel de garde. Une cuvée d'une belle tenue, les parfums réglissés et d'épices rappellent son identité rhodanienne. A conserver encore au moins deux ans (dans de bonnes conditions de stockage) afin d'en apprécier toute l'ampleur et la complexité. Conseil de service Servir à 18 C°.

Lot de 6