

Place
aux VINS



BELGIQUE

CHÂTEAU DE BIOUL CÔTE SAMBRE ET MEUSE CORTIL BRACO



Cépages :

Cabernet noir 100%



Vinification :

Vieilli en cuves inox.



Terroir :

Sur une veine de schiste carbonifère, en plein centre du village de Bioul, il a bénéficié d'une belle exposition.



Dégustation :

Premier vin rouge du Château de Bioul, sa robe est d'un joli rubis.

Au nez, les fruits rouges dominent puis sont rejoints par des notes typiques des vins de schistes (minérale, fumée). En bouche, l'acidité est bien dosée. Un vin gourmand à déguster sans attendre.

Accords mets /vin :

Il s'associe bien avec de la volaille et de la viande rôtie, du gibier et du fromage. Servez-le également avec un dessert aux fruits rouges et chocolat.