

Place
aux VINS



BELGIQUE

CHÂTEAUBON BARON CÔTE SAMBRE ET MEUSE ACOLON



Cépages :

Acolon 100%



Dégustation :

Le cépage Acolon à raisins noirs donne un vin distingué, à la robe rouge foncé, aux arômes épicés et équilibrés, avec de subtils tannins. On y retrouve des fruits rouges tels que framboises, groseilles, mûres sauvages et prunes. Son vieillissement en barrique lui donne des accents de poivre, de paprika, d'eucalyptus et de vanille.



Vinification :

Vieilli un à deux ans en barrique de chêne français.



Terroir :

Terroir à grandes diversités, à forte dominance minérale.



Accords mets /vin :

S'appréciera en accompagnement de gibiers, de fromages forts, de fromages fondus, de viandes fumées ainsi que de chocolat noir.