

# LES DEUX SOEURS 2015 ROUGE

MARIE & SYLVIE COURSELLE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

"Les Deux Soeurs" est la cuvée du domaine incarnant toutes les valeurs du domaine et de la Famille Courselle, alliant élégance et convivialité.

- Merlot 50%
- Cabernet Franc 25%
- Petit Verdot 25%

## Accords mets et vins

En apéritif, il s'accompagne de tapenade d'olives noires, de rillettes, et gratons de canard. Par la suite, vous pouvez l'accompagner d'une pièce de boeuf, d'un magret de canard, d'un gratin de légumes à la provençale, de lasagnes, ou encore d'une épaule d'agneau aux herbes ... Pour finir, un chèvre frais, un fromage à pâte molle et pourquoi pas truffé avant un moelleux au chocolat accompagné d'une soupe de fraise.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Bordeaux

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2015

**Domaine** : Marie & Sylvie Courselle

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-graveleux pour le Merlot, Argilo-calcaire pour les autres cépages rouge

**Cépage** : Merlot 50%, Cabernet Franc 25%, Petit Verdot 25%

**Elevage** : En petite cuve béton pour ptimiser l'expression du fruit

## Dégustation

**Nez** : Arômes de fruits noirs tels que la myrtille et d'olives noires

**Bouche** : Charnue, structuré, minéral, tendu, longue

**Température de service** : 14° à 16°

