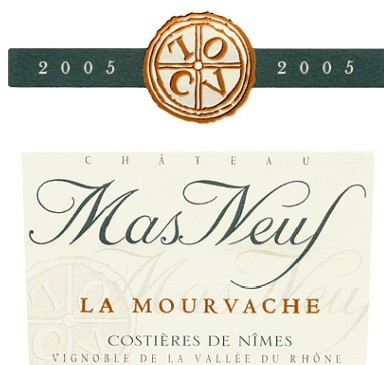


FICHE DE CAVE



Domaine : Château Mas Neuf
Région : Vallée du Rhône
Appellation : Costières de Nîmes
Nom : La Mourvache
Couleur : Rouge
Millésime : 2005
Cépage(s) : 50% Mourvèdre, 50% Grenache

Boire : 2008

Boire avant : 2012

Ouvrir : 1h avant le service
Servir : en carafe à 16-17°C

Suggestions gourmandes :

Un vin de caractère à apprécier sur une belle pièce de boeuf ou un agneau braisé par exemple...

Description :

Notes : RVF 18/20, Gault Millau 15,5/20, Bettane & Desseauve 15/20, Robert Parker 89/100 Une cuvée qui laisse s'exprimer à égalité le mourvèdre et le grenache (d'où son nom ?) : le premier apporte ses arômes cacaotés typiques et de la structure, le second ses notes de fruits rouges et de l'ampleur. L'ensemble est droit, riche, complexe et sans concession. Un véritable exercice de style ! • "L'assemblage mourvèdre-grenache est d'une concentration impressionnante, avec une agréable touche boisée" (Guide Bettane & Desseauve 2009)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :