

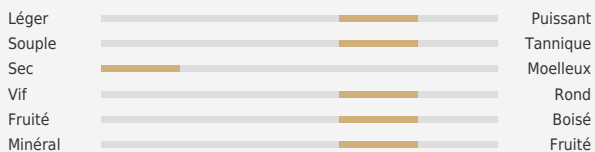


DOMAINE DU GROS NORÉ "CUVÉE ANTOINETTE"

PRODUIT

Composée majoritairement de Mourvèdre (jusqu'à 95 %), cépage roi de l'appellation, cette cuvée se distingue par sa structure imposante, sa profondeur aromatique et sa capacité de garde exceptionnelle. On y retrouve des arômes intenses de fruits noirs mûrs, d'épices, de garrigue, de tabac blond et parfois une touche de truffe avec l'âge. La bouche est ample, concentrée, avec des tanins puissants mais bien enrobés, et une finale longue et racée.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Provence-Alpes-Côte d'Azur / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Grenache, Mourvèdre