



DOMAINE MAURO GUICHENEV

A L'ABRI DU MONDE

2020

AOP DURAS, ROUGE



BIODYNAMIE - SANS SULFITES AJOUTÉS



TERROIR

Argilo calcaire-limoneux.

CÉPAGES

Merlot, Cabernet franc, Malbec

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification avec des levures indigènes sans sulfites.
Élevage en cuves inox thermo régulées sur 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect : pourpre avec une légère teinte grenat.

Nez : le nez s'ouvre sur des arômes délicats de cerise noire, une touche vanillée et florale.

Bouche : l'attaque gourmande a un joli volume.

SERVICE

Servir entre 16-18 °c.

ACCORDS METS ET VIN

Il s'accorde parfaitement avec un risotto aux champignons, un filet de porc ou encore, des fromages doux.

Corine Mauro

