



# Démon

## DÉGUSTATION

Belle robe pourpre brillante aux légers reflets grenats. Le nez très intense s'ouvre sur des arômes de cerises noires et de figes, parfaitement nuancés par de fines notes vanillées et toastées.

La bouche, ronde et charnue est parfaitement équilibrée entre onctuosité et vivacité.

Les tanins sont remarquablement enrobés.

## CÉPAGES

Merlot, Syrah, Cabernet franc.

## VINIFICATION

Raisins éraflés en totalité. Vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour.

Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 16° et 18°C.

## ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Gibier, fromage.

