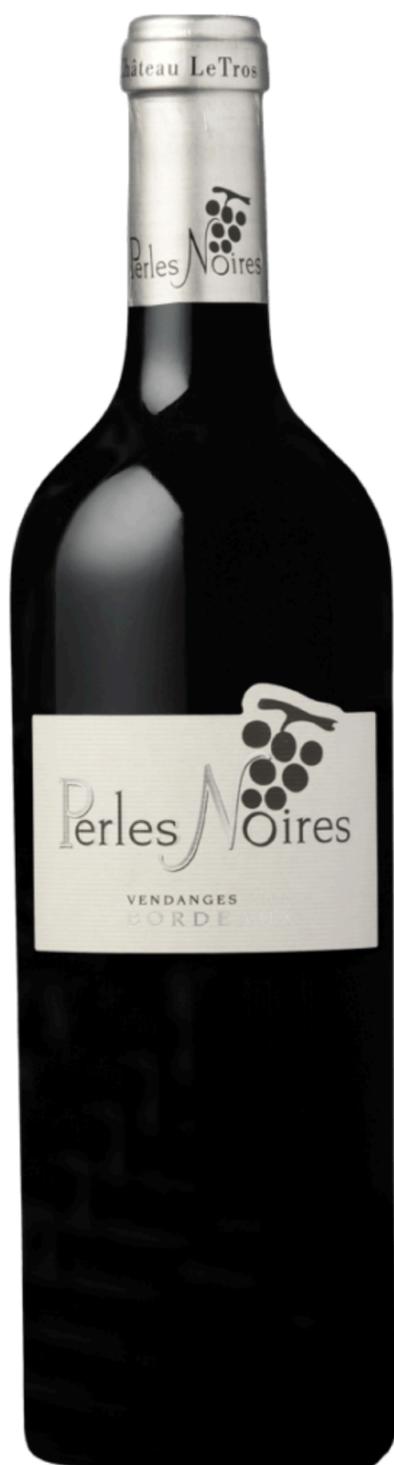


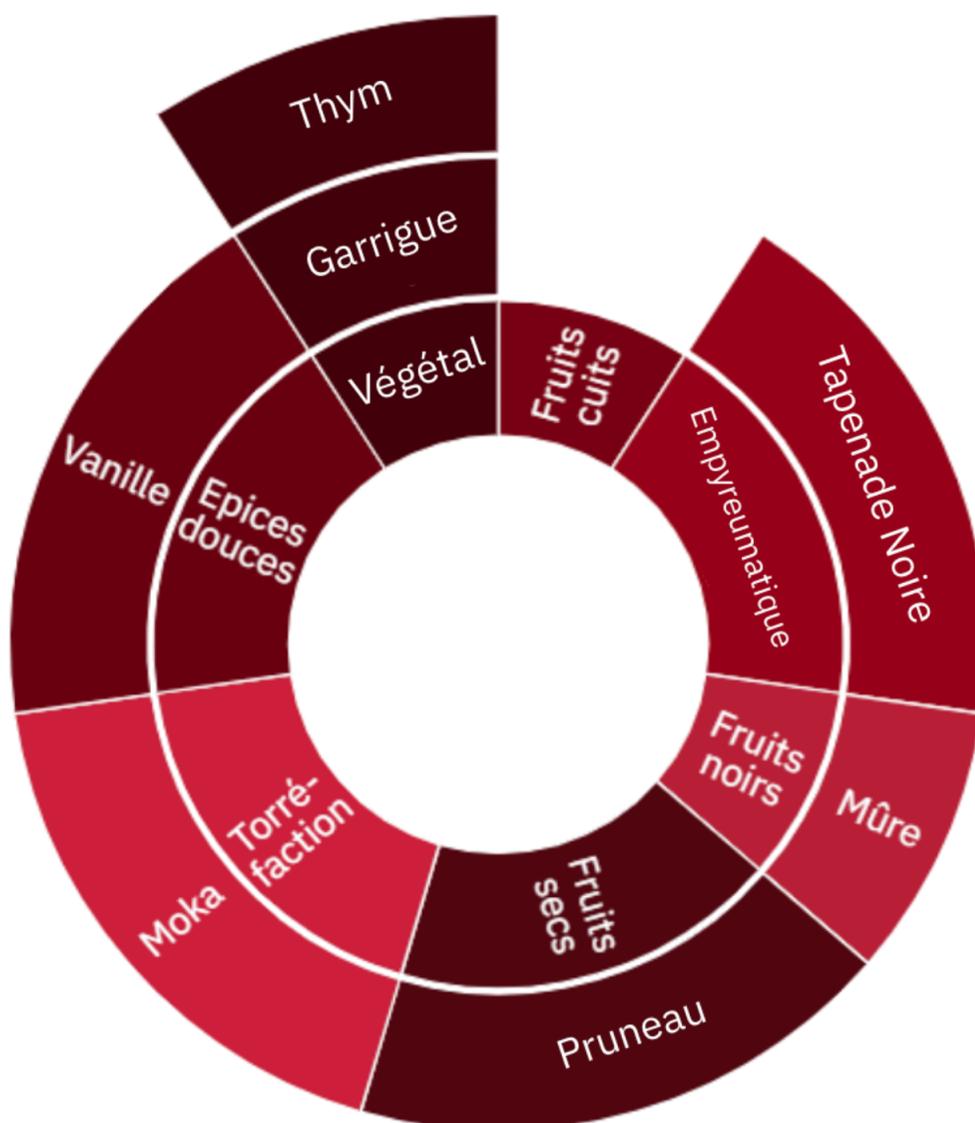


Château Le Tros *PERLES NOIRES*

Appellation Bordeaux rouge



Propriétaire : GFA Château le Tros - Vignobles JABOUIN & FILS
Céologue : Laure VATIN



A SAVOIR

Appellation : AOC Bordeaux Rouge

Cépages : Merlot, poussé à maturité.

Parcelle : "La Cardinet"

Elevage : En barriques neuves pendant 18 mois

LA DEGUSTATION

TEMPERATURE DE SERVICE : 14° et 15°
à carafer 1 heures avant.

TEMPS DE GARDE : + 5 ans

Millésime 2021 est à déguster dès maintenant !

À l'œil, la robe est profonde, d'un rouge grenat intense aux reflets légèrement tuilés, annonçant une belle concentration.

Au nez, le vin séduit par une palette aromatique riche et complexe. On retrouve d'abord des notes empyreumatiques de moka et de torréfaction, issues d'un élevage maîtrisé de 18 mois en barriques. Elles s'accompagnent de vanille et d'épices douces, qui témoignent d'un bois bien intégré.

À l'aération, le vin dévoile des arômes plus méditerranéens : garrigue, thym, et une touche végétale noble qui apporte de la fraîcheur.

En bouche, l'attaque est souple et enveloppante. Le Merlot mûr exprime toute sa générosité à travers des notes de fruits noirs (mûre, pruneau) et de fruits cuits, complétées par une touche salivante de tapenade noire. L'ensemble est harmonieux, avec des tanins fondus, une belle structure et une finale persistante sur des arômes légèrement épicés et boisés.



Viandes rouges mijotées, plats en sauce  , fromages affinés, desserts au chocolat noir. 